

ITALIANA
DISTRIBUTION
Italia nel mondo



Siamo consapevoli che la ristorazione richiede ingredienti e prodotti eccezionali per garantire esperienze culinarie indimenticabili. La nostra vasta gamma di prodotti è pensata per soddisfare tutte le esigenze dei professionisti della ristorazione. Troverete una vasta selezione di prodotti confezionati, come pasta, riso, sughi, salse e conservati per accompagnare i vostri piatti con la giusta armonia di gusti.

Siamo orgogliosi di collaborare con aziende produttori che condividono la nostra passione per la qualità e la sostenibilità.

Siamo certi che troverete tutto ciò di cui avete bisogno per creare esperienze culinarie straordinarie per i vostri clienti.

CONSERVE VEGETALI





CARCIOFI SPICCHI

- Artichokes quarters
- Artischockenviertel

3100 ml



CARCIOFI FOGIE

- Artichokes leaves
- Artischockenblätter

3100 ml



CARCIOFI FOGIE E FONDI

- Artichokes leaves and bottoms
- Artischockenblätter - und Böden

3100 ml



**CARCIOFI ALLA ROMANA
CON GAMBO IN OLIO**

- Roman style artichokes with stem in oil
- Artischocken mit Stielen Auf Römische Art in Öl

1062 ml



CARCIOFINI ALLA CAMPAGNOLA

- Paesant's artichokes
- Bauern-Artischocken

1062 ml



CARCIOFINI TAGLIATI STIVATI

- Halves artichoke layered
- Artischockenhälften

3100 ml



CARCIOFINI INTERI

- Medium artichokes
- Mittelgroße Artischocken

3100 ml



CARCIOFINI ARROSTITI

- Roasted artichokes
- Gebratene Artischocken

1700 ml



CARCIOFINI INTERI

- Medium artichokes
- Mittelgroße Artischocken

1062 ml



CARCIOFINI ALLA RUSTICA

- Paesant's artichokes
- Bauern-Artischocken

1062 ml



Passione Pugliese

Linea Catering

CARCIOFI



Carciofi



CARCIOFI AL NATURALE 25/30

- Natural artichokes 25/30
- Artischocken natur 25/30

2650 ml



FOGLIE DI CARCIOFI AL NATURALE

- Artichokes leaves natural
- Artischockenblätter natur

2650 ml



**CARCIOFI ALLA ROMANA
CON GAMBO IN OLIO**

- Roman style artichokes with stem in oil
- Artischocken mit Stielen Auf Römische Art in Öl

2200 ml



**CARCIOFI ALLA ROMANA
CON GAMBO IN OLIO**

- Artichokes in pieces in oil
- Artischocken in sheiben in oil

2200 ml



SPICCHI DI CARCIOFI AL NATURALE

- Natural artichokes in pieces
- Artischocken in sheiben natur

2650 ml



FETTINE DI CARCIOFI AL NATURALE

- Natural artichokes sliced
- Artischockenscheiben natur

2650 ml



CARCIOFI ALLA ROMANA CON GAMBO IN OLIO

- Roman style artichokes with stem in oil
- Artischocken mit Stielen Auf Römische Art in Öl

850 ml





Passione Pugliese

Linea Retail

CARCIOFI



Carciofi



CARCIOFINI ARROSTITI

- Roasted artichokes
- Gebratene Artischocken

580 ml



CARCIOFI CON GAMBO ALLA ROMANA

- Roman style artichokes with stem
- Artischocken mit Stielen Auf Römische Art

580 ml



CARCIOFINI TAGLIATI

- Artichoke halves
- Artischockenhälften

580 ml



CARCIOFINI ALLA VILLANELLA

- "Villanella" artichoke
- "Villanella" Artischocken

314 ml



CARCIOFINI TAGLIATI

- Artichoke halves
- Artischockenhälften

314 ml



CARCIOFINI INTERI

- Medium artichokes
- Mitttelgroße Artischocken

314 ml



CARCIOFI AL NATURALE

- Natural artichokes
- Artischocken natur

425 ml



FETTINE DI CARCIOFI AL NATURALE

- Natural artichokes sliced
- Artischockenscheiben natur

425 ml



Passione Pugliese

Linea Catering

FUNGHI



FUNGHI ALLA CONTADINA

- Paesanti's mushrooms
- Bauern-Pilze

3100 ml



FUNGHI DI MUSCHIO

- "Volvaria Volvacea" mushrooms
- Mooschwämme

3100 ml



MISTO FUNGHI CON PORCINI

- Mixed mushrooms with Boletus Edulis
- Gemischte Pilze mit Steinpilze

1062 ml



TRIS DI FUNGHI

- Three kind of mushrooms
- Drei Pilz qualiten

1062 ml



FUNGHI

- Mushrooms
- Mooschwämme

1700 ml



FUNGHI TAGLIATI TRIFOLATI

- Mushrooms saute' with oil and parsley
- Champignons mit persillade

2200 ml

Funghi



Passione Pugliese

Linea Catering

FUNGHI



FUNGHI TAGLIATI AL NATURALE

- Natural sliced mushrooms
- Champignons geschnittene natur

2650 ml



FUNGHI TRIFOLATI AL VEGETALE

- Natural sliced mushrooms
- Champignons geschnittene natur

2650 ml



FUNGHI CHIODINI AL NATURALE

- Mushrooms saute' with oil and parsley marinated
- Champignons mit persillade marinierte

2650 ml



FUNGHI PORCINI TRIFOLATI A FETTE IN OLIO

- Mushrooms "Boletus Edulis" sauté with oil and parsley
- Steinpilze "Boletus edulis" mit persillade in Öl

850 ml



FUNGHI TAGLIATI AL NATURALE

- Natural sliced mushrooms
- Champignons geschnittene natur

2650 ml



Funghi



Passione Pugliese

Linea Retail

FUNGHI



FUNGHI DI MUSCHIO

- "Volvaria Volvacea" mushrooms
- Mooschwämme

580 ml



FUNGHI ALLA CONTADINA

- Paesant's mushrooms
- Bauern-Pilze

580 ml



FUNGHI CHIODINI AL NATURALE

- Honey mushrooms
- Hallimasche

580 ml



FUNGHI

- Mushrooms
- Pilze

314 ml



TRIS DI FUNGHI

- Three kind of mushrooms
- Drei Pilz qualitäten

314 ml



FUNGHI ALLA PIZZAIOLA

- Mushrooms in sunflower seed oil with tomato
- Pilze mit tomaten in Sonnenblumenöl

314 ml



FUNGHI ALLA CONTADINA

- Paesant's mushrooms
- Bauern-Pilze

314 ml



FUNGHI TAGLIATI AL NATURALE

- Natural sliced mushrooms
- Champignons geschnittene natur

425 ml

Funghi



PEPERONCINI PICCANTI

- Hot peppers
- Piquante paprikas

3100 ml



LAMPASCIONI

- Lampascioni
- lampascioni

3100 ml



MISTO TOAST

- Mixed toast
- Mixtoast

3100 ml



MELANZANE FETTE TRIFOLATE

- Sliced aubergines
- Auberginenschnitten

1700 ml



POMODORI SECCHI

- Dried tomatoes
- Getrocknete Tomaten

1700 ml



MELANZANE TRIFOLATE

- Aubergines
- Auberginen

3100 ml



ANTIPASTO ORTOTRIS

- Ortotris appetizer
- Ortotris Vorspeise

3100 ml



POMODORI SECCHI

- Dried tomatoes
- Getrocknete Tomaten

3100 ml



ORTORISO

- Ortoriso
- Ortoriso

1700 ml



ANTIPASTO CAMPAGNOLO

- Vegetable appetizer
- Gemüsevorspeise

1062 ml



Passione Pugliese

Linea Catering

ANTIPASTI



ANTIPASTO ALLA ZINGARA AL VEGETALE

- Gipsy's appetizer with vegetable
- Schilichite Paprikaschote in Öl

2650 ml



CIPOLLINE BORETTANE

- Borettane onions
- Zwiebelchen Borettane

2650 ml



CIPOLLINE BORETTANE IN AGRODOLCE

- Sweet and sour Borettane onions
- Süßsaure Zwiebelchen Borettane

2650 ml



ORTORISO

- Ortoriso
- Ortoriso

2200 ml



LEGUMI PER RUSSA AL NATURALE

- Natural legumes for russian salad
- Hünselfrüchte für Russische Salat in salzwasser

2650 ml



MAIS DOLCE AL NATURALE

- Natural sweet corn
- Süß Mais natur

2650 ml



BARBABIETOLE ROSSE IN AGRODOLCE

- Sweet and sour red beets
- Süßsaure Rote Rüben

2650 ml



PEPERONI A FILETTI AL NATURALE

- Natural strips peppers
- Paprikaschoten in salzwasser

4250 ml

Antipasti



Passione Pugliese

Linea Retail

ANTIPASTI



LAMPASCIONI
• Lampascioni
• Lampascioni
580 ml



MELANZANE TRIFOLATE
• Aubergines
• Auberginen
580 ml



PEPPERONI ALLA CASALINGA
• Home-made peppers
• Schlichte Paprikaschoten
314 ml



ORTORISO
• Ortoriso
• Ortoriso
314 ml



POMODORI SECCHI
• Dried tomatoes
• Getrocknete Tomaten
314 ml



ANTIPASTO CAMPAGNOLO
• Vegetable appetizer
• Gemüsevorspeise
580 ml



MISTO TOAST
• Mixed toast
• Mixtoast
580 ml



PEPPERONCINI PICCANTI
• Hot peppers
• Piquante paprikas
314 ml



CIPOLLINE BORETTANE
• Borettane onions
• Zwiebelchen Borettane
314 ml

Antipasti



GIARDINIERA ALL'ACETO DI VINO

- Pickled vegetables in wine vinegar
- Mixpickles Weinwssig

3100 ml



CETRIOLINI

- Gherkins
- Essiggurken

3100 ml



CIPOLLINE

- Spring onions
- Zwiebelchen

1700 ml



INSALATINA

- Salad
- Salat

2650 ml



GIARDINIERA ALL'ACETO DI VINO

- Pickled vegetables in wine vinegar
- Mixpickles Weinwssig

4250 ml



PEPERONI A FILETTI ALL'ACETO DI VINO

- Strip peppers in wine vinegar
- Paprikaschoten in Weinessig

4250 ml





OLIVE "BELLA DI CERIGNOLA"

- Green olives "Bella di Cerignola"
- Pökelt Oliven "Bella di Cerignola"

3100 ml



**OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE
IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**

- Taggiasche pitted olives in extra virgin olive oil
- Taggiasche Entkernete Oliven in extra vergine olivenöl

1062 ml



OLIVE VERDI GIGANTI

- Giant green olives
- Riesegrüns Oliven

1700 ml



OLIVE VERDI DENOCCIOLATE

- Green pitted olives
- Entkernete pökelt Oliven

1700 ml



OLIVE "BELLA DI CERIGNOLA"

- Green olives "Bella di Cerignola"
- Pökelt Oliven "Bella di Cerignola"

2650 ml



OLIVE VERDI IN SALAMOIA

- Green olives in brine
- Grüne Pökelt Oliven salzlake

2650 ml



OLIVE VERDI DENOCCIOLATE

- Green pitted olives
- Entkernte pökelte Oliven

2650 ml



OLIVE NERE "BELLA DI CERIGNOLA"

- Black olives "Bella di Cerignola"
- Schwarze Oliven "Bella di Cerignola"

2650 ml



OLIVE NERE DENOCCIOLATE IN SALAMOIA

- Black olives unstoned in brine
- Schwarze Oliven entkernt in salzlake

2650 ml



OLIVE VERDI A RONDELLE IN SALAMOIA

- Round slices green olives in brine
- Grüne Oliven in scheiben salzlake

2650 ml



OLIVE "BELLA DI CERIGNOLA"

- Green olives "Bella di Cerignola"
- Pökelt Oliven "Bella di Cerignola"

580 ml



OLIVE VERDI GIGANTI

- Giant green olives
- Riesegrüns Oliven

580 ml



OLIVE VERDI IN SALAMOIA

- Green olives in brine
- Grüne Pökelt Oliven salzlake

314 ml



OLIVE FARCITE

- Green stuffed olives
- Pökelt gefüllte Oliven

314 ml



OLIVE VERDI DENOCCIOLATE

- Green pitted olives
- Entkernte pökelt Oliven

580 ml



OLIVE NERE "BELLA DI CERIGNOLA"

- Black olives "Bella di Cerignola"
- Schwarze Oliven "Bella di Cerignola"

580 ml



OLIVE VERDI A RONDELLE IN SALAMOIA

- Round slices green olives in brine
- Grüne Oliven in scheiben salzlake

314 ml



OLIVE NERE SECCHHE

- Dried black olives
- Schwarze getrocknete Oliven

314 ml



Passione Pugliese

Linea Catering

LEGUMI



LENTICCHIE AL NATURALE

- Lentils natural
- Linsen natur

2650 ml



CECI AL NATURALE

- Chick peas natural
- Kichererbsen natur

2650 ml



FAGIOLI RED KIDNEY AL NATURALE

- Red Kidney beans natural
- Bohnen Rote Kidney natur

2650 ml



FAGIOLI BORLOTTI AL NATURALE

- Borlotti beans natural
- Bohnen Borlotti natur

2650 ml



FAGIOLI BIANCHI DI SPAGNA AL NATURALE

- White runner beans natural
- Weiße Bohnen typ Spagna natur

2650 ml



FAGIOLI CANNELLINI AL NATURALE

- Cannellini beans natural
- Weiße Bohnen Cannellini natur

2650 ml

Legumi



Linea Retail



CECI AL NATURALE

- Chick peas natural
- Kichererbsen natur

370 ml



FAGIOLI BIANCHI DI SPAGNA AL NATURALE

- White runner beans natural
- Weiße Bohnen typ Spagna natur

370 ml



FAGIOLI CANNELLINI AL NATURALE

- Cannellini beans natural
- Weiße Bohnen Cannellini natur

370 ml



LENTICCHIE AL NATURALE

- Lentils natural
- Linsen natur

425 ml



CECI AL NATURALE

- Chick peas natural
- Kichererbsen natur

425 ml



FAGIOLI BIANCHI DI SPAGNA AL NATURALE

- White runner beans natural
- Weiße Bohnen typ Spagna natur

425 ml

LEGUMI



SCHEDA TECNICA Catering

LINEA LEGUMI IN LATTA

COD. EAN	DESCRIZIONE PRODOTTI	FORMATO in g	PESO netto g	PESO sgoc. g	PZ x tr.	COLLI x strato	COLLI x pall.	DIMENSIONI confezione in cm lung. x larg. x h	DIMENSIONI pianale in cm lung. x larg. x h	PESO confez. in kg
288378	FAGIOLI CANNELLINI	2650	2550	1500	6	5	50	48 x 32 x 15,5	120 x 80 x 175	17
288354	FAGIOLI BORLOTTI	2650	2550	1500	6	5	50	48 x 32 x 15,5	120 x 80 x 175	17
288361	FAGIOLI BIANCHI DI SPAGNA	2650	2550	1500	6	5	50	48 x 32 x 15,5	120 x 80 x 175	17
291354	FAGIOLI RED KIDNEY	2650	2550	1500	6	5	50	48 x 32 x 15,5	120 x 80 x 175	17
289405	LENTICCHIE	2650	2550	1500	6	5	50	48 x 32 x 15,5	120 x 80 x 175	17
288736	CECI	2650	2450	1500	6	5	50	48 x 32 x 15,5	120 x 80 x 175	17

SCHEDA TECNICA Retail

LINEA LEGUMI IN LATTA

COD. EAN	DESCRIZIONE PRODOTTI	FORMATO in g	PESO netto g	PESO sgoc. g	PZ x tr.	COLLI x strato	COLLI x pall.	DIMENSIONI confezione in cm lung. x larg. x h	DIMENSIONI pianale in cm lung. x larg. x h	PESO confez. in kg
288781	FAGIOLI CANNELLINI (strappo)	425	400	240	12	12	96	30,5 x 23 x 11,5	120 x 80 x 112	5,5
288774	FAGIOLI BORLOTTI (strappo)	425	400	240	12	12	96	30,5 x 23 x 11,5	120 x 80 x 112	5,5
288798	FAGIOLI BIANCHI DI SPAGNA (strappo)	425	400	240	12	12	96	30,5 x 23 x 11,5	120 x 80 x 112	5,5
288811	LENTICCHIE (strappo)	425	400	240	12	12	96	30,5 x 23 x 11,5	120 x 80 x 112	5,5
288804	CECI (strappo)	425	400	240	12	12	96	30,5 x 23 x 11,5	120 x 80 x 112	5,5

LINEA LEGUMI IN VETRO

COD. EAN	DESCRIZIONE PRODOTTI	FORMATO in g	PESO netto g	PESO sgoc. g	PZ x tr.	COLLI x strato	COLLI x pall.	DIMENSIONI confezione in cm lung. x larg. x h	DIMENSIONI pianale in cm lung. x larg. x h	PESO confez. in kg
289184	FAGIOLI CANNELLINI	370	350	240	12	10	90	29,5 x 22 x 10	120 x 80 x 110	6
289191	FAGIOLI BORLOTTI	370	350	240	12	10	90	29,5 x 22 x 10	120 x 80 x 110	6
289160	FAGIOLI BIANCHI DI SPAGNA	370	350	240	12	10	90	29,5 x 22 x 10	120 x 80 x 110	6
291316	FAGIOLI TONDIINI	370	350	240	12	10	90	29,5 x 22 x 10	120 x 80 x 110	6
289177	CECI	370	350	240	12	10	90	29,5 x 22 x 10	120 x 80 x 110	6

N.B. Per ottenere il Codice EAN completo anteporre il seguente numero: 8 003850
FORMATI LATTE: 850 - 2650

N.B. Per ottenere il Codice EAN completo anteporre il seguente numero: 8 003850
FORMATI VAS: 370 • FORMATI LATTE: 425

Legumi



CAPPERI LACRIMELLA

- Capotes Capers
- Kapern Capotes

3100 ml



CAPPERI LACRIMELLA PUNTINA

- Fines Capers
- Kapern Fines

720 ml



CAPPERI CON GAMBO

- Capers with stem
- Kapern mit Stielen

580 ml



CAPPERI MEZZANELLA

- Hors Calibre Capers
- Kapern Hors Calibre

1000 ml



CAPPERI OCCHIELLO

- Capers Capucines
- Kapern Capucines

1000 ml



CAPPERI OCCHIELLO

- Capers Capucines
- Kapern Capucines

106 ml

LINEA CAPPERI IN ACETO

COD. EAN	DESCRIZIONE PRODOTTI	FORMATO in g	PESO netto g	PESO sgoc. g	PZ x tr.	COLLI x strato	COLLI x pall.	DIMENSIONI confezione in cm lung. x larg. x h	DIMENSIONI pianale in cm lung. x larg. x h	PESO confez. in kg
290296	CAPPERI CON GAMBO ACETO	580	530	340	12	10	70	33,5 x 25,5 x 14,5	120 x 80 x 122	10
291347	CAPPERI OCCHIELLO ACETO	720	690	420	6	19	133	17,5 x 26,5 x 16,5	120 x 80 x 136	5,5
290623	CAPPERI OCCHIELLO ACETO	580	530	340	12	10	70	33,5 x 25,5 x 14,5	120 x 80 x 122	10
287272	CAPPERI LACRIMELLA ACETO	720	690	420	6	19	133	17,5 x 26,5 x 16,5	120 x 80 x 136	5,5
289658	CAPPERI LACRIMELLA ACETO	1700	1600	1050	6	10	50	35,5 x 23 x 20	120 x 80 x 120	14
287562	CAPPERI LACRIMELLA ACETO	3100	2900	1900	4	12	48	23,5 x 28,5 x 25,5	120 x 80 x 122	16
211420	CAPPERI LACRIM. PUNTINA ACETO	720	690	420	6	19	133	17,5 x 26,5 x 16,5	120 x 80 x 136	5,5
287289	CAPPERI LACRIM. PUNTINA ACETO	3100	2900	1900	4	12	48	23,5 x 28,5 x 25,5	120 x 80 x 122	16

LINEA CAPPERI AL SALE

COD. EAN	DESCRIZIONE PRODOTTI	FORMATO in g	PESO netto g	PESO sgoc. g	PZ x tr.	COLLI x strato	COLLI x pall.	DIMENSIONI confezione in cm lung. x larg. x h	DIMENSIONI pianale in cm lung. x larg. x h	PESO confez. in kg
287623	CAPPERI OCCHIELLO SALE	1000	1000	/	6	10	50	35 x 23,5 x 14,5	120 x 80 x 93	6
287647	CAPPERI OCCHIELLO SALE	1000	1000	/	6	10	50	35 x 23,5 x 14,5	120 x 80 x 93	6
287661	CAPPERI LACRIMELLA SALE	1000	1000	/	6	10	50	35 x 23,5 x 14,5	120 x 80 x 93	6
287685	CAPPERI LACRIMELLA PUNTINA SALE	1000	1000	/	6	10	50	35 x 23,5 x 14,5	120 x 80 x 93	6
288927	CAPPERI MEZZANELLA SALE	1000	1000	/	6	10	50	35 x 23,5 x 14,5	120 x 80 x 93	6

N.B. Per ottenere il Codice EAN completo anteporre il seguente numero: 8 003850

FORMATI VAS: 580 - 720 - 1700 - 3100 - FORMATI SECCHELLO: 1000

LINEA CAPPERI IN ACETO

COD. EAN	DESCRIZIONE PRODOTTI	FORMATO in g	PESO netto g	PESO sgoc. g	PZ x tr.	COLLI x strato	COLLI x pall.	DIMENSIONI confezione in cm lung. x larg. x h	DIMENSIONI pianale in cm lung. x larg. x h	PESO confez. in kg
8025 2931	CAPPERI OCCHIELLO ACETO	106	95	55	24	10	210	24,5 x 17,5 x 6	120 x 80 x 146	4
8025 2948	CAPPERI OCCHIELLO ACETO	212	200	120	12	14	126	27,5 x 22,5 x 9,5	120 x 80 x 106	3
8025 2917	CAPPERI OCCHIELLO ACETO	106	95	55	24	10	210	24,5 x 17,5 x 6	120 x 80 x 146	4
8025 2924	CAPPERI LACRIMELLA ACETO	106	95	55	24	10	210	24,5 x 17,5 x 6	120 x 80 x 146	4
8025 2955	CAPPERI LACRIMELLA ACETO	212	200	120	12	14	126	27,5 x 22,5 x 9,5	120 x 80 x 106	3

LINEA CAPPERI AL SALE

COD. EAN	DESCRIZIONE PRODOTTI	FORMATO in g	PESO netto g	PESO sgoc. g	PZ x tr.	COLLI x strato	COLLI x pall.	DIMENSIONI confezione in cm lung. x larg. x h	DIMENSIONI pianale in cm lung. x larg. x h	PESO confez. in kg
8025 2962	CAPPERI SALE	106	60	/	24	10	210	24,5 x 17,5 x 6	120 x 80 x 146	4

N.B. Per ottenere il Codice EAN completo anteporre il seguente numero: 8 003850

FORMATI VAS: 106 - 212

A glass jar filled with a vibrant red tomato sauce, showing a chunky texture. The jar is set against a dark, textured background. In the foreground and background, there are fresh red tomatoes and green herbs, creating a fresh and appetizing scene. The text "CONSERVE DI POMODORO" is overlaid in white, bold, sans-serif font.

CONSERVE DI POMODORO



PRONTO
FRESCO

POMODORO

POLPA DI POMODORO



POLPACHEF CLASSICA

CARATTERISTICHE

Polpa di pomodoro dalla **grana medio - piccola**.

Pomodoro 100% italiano certificato.

Lavorato dal fresco in stagione,
da frutti perfettamente maturi (Luglio - Settembre).

Lavorazione **entro le 12h** dalla raccolta.

Presidio dell'intera filiera.

Qualità controllata: adesione volontaria al Disciplinare di lotta integrata della Regione Emilia - Romagna.



PORZIONI



PIZZE



PRODOTTI DA FORNO



PRIMI



Codice:	16	3027
Peso netto:	2500 g	4050 g
Confezione:	3/1	5/1
Imballaggio:	6 scatole	3 scatole
TMC:	36 mesi	36 mesi



Codice:	381	405
Peso netto:	10 kg	5 kg
Confezione:	10/1	10/1
Imballaggio:	1 sacco	2 buste
TMC:	24 mesi	24 mesi

POLPA DI POMODORO



POLPACHEF FINE

CARATTERISTICHE

Polpa di pomodoro dalla **struttura cremosa e vellutata**.

Pomodoro 100% italiano certificato.

Lavorato dal fresco in stagione,
da frutti perfettamente maturi (Luglio - Settembre).

Lavorazione **entro le 12h dalla raccolta**.

Presidio dell'intera filiera.

Qualità controllata: adesione volontaria al Disciplinare di lotta integrata
della Regione Emilia - Romagna.

Alta resa: diluire con il 20% di acqua per pizze a lunga cottura



PORZIONI



PIZZE



BASE PER SALSE



Codice: **432**

Peso netto: **4050 g**

Confezione: **5/1**

Imballaggio: **3 scatole**

TMC: **36 mesi**



Codice: **222**

Peso netto: **10 kg**

Confezione: **10/1**

Imballaggio: **1 sacco**

TMC: **24 mesi**

4429

5 kg

10/1

2 buste

24 mesi

POLPA DI POMODORO



Organismo di Controllo
Autorizzato dal Mipaaf
IT BIO 009 Agricoltura IT



Produzione integrata rispettando
l'ambiente e della salute
www.prodottoitaliano.it



POLPACHEF FINE BIO

CARATTERISTICHE

Polpa di pomodoro con frutti da **agricoltura biologica**.
Pomodoro 100% italiano.

Struttura **cremosa** e fine, **alta resa**.
Lavorato **dal fresco** in stagione.



PORZIONI



PIZZE



BASE PER SUGHI



Codice: **4184**
Peso netto: **4050 g**
Confezione **5/1**
Imballaggio: **3 scatole**
TMC: **36 mesi**

PIZZA SAUCE

CARATTERISTICHE

Salsa di pomodoro, **già aromatizzata**, granulometria **fine**
Pomodoro 100% italiano certificato.
Lavorato dal fresco in stagione, da frutti perfettamente maturi
(Luglio - Settembre).
Lavorazione **entro le 12h dalla raccolta. Presidio dell'intera filiera.**
Qualità controllata: adesione volontaria al Disciplinare di lotta
integrata della Regione Emilia - Romagna.
Prodotto già pronto all'uso.



PORZIONI



PIZZE



BRUSCHETTE



Codice: **887**
Peso netto: **4100 g**
Confezione **5/1**
Imballaggio: **3 scatole**
TMC: **36 mesi**

POLPACHEF PEZZI

CARATTERISTICHE

Polpa di pomodoro **con pezzi grandi**.
Pomodoro 100% italiano.
Lavorato **dal fresco** in stagione.



PORZIONI



PRIMI



SECONDI



Codice: **215**
Peso netto: **2500 g**
Confezione **3/1**
Imballaggio: **6 scatole**
TMC: **36 mesi**

ALTRO POMODORO



POMDÒR

CARATTERISTICHE

Passata di pomodoro **cremosa**.
 Pomodoro **100% italiano certificato**.
Lavorato dal fresco in stagione, da frutti perfettamente maturi (Luglio-settembre).

Lavorazione entro le **12h dalla raccolta**.
Presidio dell'intera filiera. Qualità controllata: adesione volontaria al Disciplinare di lotta integrata della Regione Emilia - Romagna.



Codice: **55**
 Peso netto: **2550 g**
 Confezione **3/1**
 Imballaggio: **6 Scatole**
 TMC: **36 mesi**



PASSATA DI POMODORI GIALLI

CARATTERISTICHE

Passata di pomodori di **varietà gialla, naturalmente dolce**.
 Pomodoro **100% italiano**.
Lavorato dal fresco in stagione.
 Colore giallo brillante.



Codice: **4190**
 Peso netto: **800 g**
 Confezione **1/1**
 Imballaggio: **12 Scatole**
 TMC: **36 mesi**



DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO

CARATTERISTICHE

Concentrato di pomodoro dal colore **rosso vivo**, brillante e dal **gusto dolce** e intenso.
 Pomodoro **100% italiano**.
Lavorato dal fresco in stagione.



Codice: **6035**
 Peso netto: **850 g**
 Confezione **1/1**
 Imballaggio: **6 scatole**
 TMC: **36 mesi**

36
2750 g
3/1
6 scatole
36 mesi

POMODORI PELATI



DOLCEMILIO PELATI PRONTI TRITURATI

CARATTERISTICHE

Pomodori **pelati** di varietà **selezionata per dolcezza, triturati** e pronti all'uso.

Pomodoro 100% italiano certificato.

Coltivazione in un area delimitata - a nord della Via Emilia ed entro il confine del fiume Po.

Lavorato dal fresco in stagione, da frutti perfettamente maturi (Luglio - Settembre).

Lavorazione **entro le 12h** dalla raccolta.

Presidio dell'intera filiera.

Qualità controllata: adesione volontaria al Disciplinare di lotta integrata della Regione Emilia - Romagna.



Codice: **4198**

Peso netto: **2500 g**

Confezione: **3/1**

Imballaggio: **6 scatole**

TMC: **36 mesi**

POMODORI PELATI



PELATICHEF

CARATTERISTICHE

Pomodori **pelati** di **QUALITÀ SUPERIORE**.
Pelati **100% italiani**.

Caratteristiche qualitative **normate da specifico regolamento**.

Lavorati **dal fresco** in stagione.

Ottimo grado di interezza. Minima presenza di pelli.

Elevato peso sgocciolato.



PORZIONI



PIZZE



PRIMI



SECONDI



Codice: **210**

Peso netto: **2500 g**

Peso sgocciolato: **1750 g**

Confezione **3/1**

Imballaggio: **6 scatole**

TMC: **36 mesi**



POMODORO S. MARZANO DELL'AGRO SARNESE - NOCERINO DOP

CARATTERISTICHE

Pomodori **S. Marzano pelati**, nel loro succo.

Varietà di pomodoro **DOP certificata**.

Coltivati su **suolo vulcanico**.

Raccolti a mano.

Lavorati **dal fresco** in stagione.

Sapore dolce e fresco.



PORZIONI



PIZZE GOURMET



PRIMI



Codice: **4195**

Peso netto: **800 g**

Confezione **1/1**

Imballaggio: **12 scatole**

TMC: **36 mesi**

POMODORI INTERI



MINIROMA PELATI

CARATTERISTICHE

Pomodori di **piccole dimensioni della varietà Roma**, leggermente allungati, **privati della buccia**, governati **in succo**.

Pomodoro **100% italiano**.

Lavorato **dal fresco** in stagione.

Consistenza **polposa**.

Sapore fresco e dolce.



PORZIONI

PIZZE

PRIMI



Codice: **4140**
Peso netto: **800 g**
Confezione **1/1**
Imballaggio: **6 scatole**
TMC: **36 mesi**

POMODORINI MEDITERRANEI

CARATTERISTICHE

Pomodori tondi di pezzatura **piccola**, **in succo concentrato** di pomodoro.

Pomodoro **100% italiano**.

Con buccia.

Varietà coltivata nel **Sud Italia**.

Lavorati **dal fresco** in stagione.



PORZIONI

PRIMI

SECONDI



Codice: **244**
Peso netto: **800 g**
Confezione **1/1**
N. pz scatola: **Da 45 a 50**
Imballaggio: **24 scatole**
TMC: **36 mesi**

POMODORI INTERI



POMODORI DATTERINI

CARATTERISTICHE

Pomodori della varietà **datterino al naturale**.

Pomodori **100% italiani**.

Di piccole dimensioni dalla forma allungata.

Lavorati **dal fresco** in stagione.

Con buccia.

Sapore dolce.



Codice: **738**

Peso netto: **780 g**

Confezione: **1/1**

N. pz scatola: **Da 45 a 55**

Imballaggio: **24 scatole**

TMC: **36 mesi**



DATTERINI GIALLI IN SUCCO

CARATTERISTICHE

Pomodori gialli della **varietà datterino, nel loro succo**.

Lavorati **dal fresco** in stagione.

Con buccia.

Sapore **dolce e fresco**.



Codice: **4145**

Peso netto: **800 g**

Confezione: **1/1**

Imballaggio: **6 scatole**

TMC: **36 mesi**

GLI ESSICCATI



POMODORI ANTIPASTO

CARATTERISTICHE

Pomodori **100% italiani essiccati**, aromatizzati con aglio, origano, peperoncino e basilico.

Tagliati a **metà**.

Con olio di semi di girasole e aceto di mele.



PORZIONI



ANTIPASTI



INSALATE



Codice: **6068**

Peso netto: **780 g**

Confezione: **1/1**

N. pz scatola: **Da 60 a 70**

Imballaggio: **6 scatole**

TMC: **36 mesi**



SPICCHI DEL SOLE

CARATTERISTICHE

Pomodori **100% italiani leggermente essiccati**, aromatizzati con menta, prezzemolo e aglio.

Tagliati a **spicchi**.

Lavorati **dal fresco** in stagione.

Dolci e polposi.

In olio di semi di girasole e aceto di mele.



PORZIONI



PIZZE



BRUSCHETTE



INSALATE



Codice: **4189**

Peso netto: **800 g**

Confezione: **1/1**

N. pz scatola: **Da 90 a 100**

Imballaggio: **6 scatole**

TMC: **36 mesi**

GLI ESSICCATI



POMODORI RUSTICI SEMIDRIED

CARATTERISTICHE

Pomodori **tagliati in quarti, leggermente essiccati**, con menta, aglio, prezzemolo e poco peperoncino.

Pomodoro **100% italiano**.

Lavorato **dal fresco** in stagione. Frutti **carnosi**.

Con olio di semi di girasole e aceto di mele.

Sapore dolce e fresco.



Codice: **6288**
Peso netto: **780 g**
Confezione: **1/1**
N. pz scatola: **Da 75 a 95**
Imballaggio: **6 scatole**
TMC: **36 mesi**



POMODORI GOLDEN AL FORNO

CARATTERISTICHE

Pomodori **gialli** tagliati a spicchi, leggermente **essiccati al forno**.

Pomodoro **100% italiano**.

Lavorato **dal fresco** in stagione

Particolarmente **dolci**.

In olio di girasole. Con basilico fresco



Codice: **4645**
Peso netto: **780 g**
Confezione: **1/1**
Imballaggio: **6 scatole**
TMC: **24 mesi**

NOVITÀ



CUBETTI DI POMODORO AL FORNO

CARATTERISTICHE

Pomodoro **100% italiano**, tagliato a **cubetti**, **leggermente essiccati** al forno

Lavorati **dal fresco** in stagione.

Con basilico.

In **olio** di semi di girasole.



Codice: **4644**
Peso netto: **790g**
Confezione: **1/1**
Imballaggio: **6 scatole**
TMC: **36 mesi**



SCOPRI LE RICETTE

GLI ESSICCATI



POMODORI CILIEGINI SFIZIOSI

CARATTERISTICHE

Pomodori **ciliegini 100% italiani**.
Lavorati **dal fresco** in stagione.
Tagliati **a metà** e **parzialmente essiccati**.
Con capperi e aglio.
In olio di semi di girasole.



Codice: **6700**
Peso netto: **780 g**
Confezione **1/1**
Imballaggio: **6 scatole**
TMC: **36 mesi**



POMODORINI DORATI

CARATTERISTICHE

Pomodorini **ciliegini gialli**,
tagliati **a metà** e **parzialmente asciugati**,
ricettati con aglio e basilico in olio di semi di girasole.
Pomodori **100% italiani**.
Lavorazione **dal fresco** in stagione.



Codice: **4127**
Peso netto: **750 g**
Confezione **1/1**
Imballaggio: **6 scatole**
TMC: **36 mesi**



POMODORI DEL SOLE

CARATTERISTICHE

Pomodori **100% italiani**, tagliati **a metà**.
Semi essiccati al sole.
Lavorati **a mano, dal fresco** in stagione.
Consistenza carnosa.
Con basilico fresco e aglio.
In olio di semi di girasole.



Codice: **6989**
Peso netto: **770 g**
N. pz scatola: **Da 24 a 31**
Confezione: **1/1**
Imballaggio: **6 scatole**
TMC: **36 mesi**



POLPACHEF KG 2.5
97710-1



POLPA FINE "PA' PIZZA" KG 2.5
10577-1



POLPA DI POMODORO KG 2.5
13693-1



POLPA DI POMODORO GR 400
30852-1



POMODORI PELATI KG 2.5
48819-1



POMODORI PELATI KG 2.5
49466-1



POMODORI PELATI KG 2.5
54845-1



POMODORI PELATI ALTA CUCINA
KG 2.5
404968-1



I PELATI IN SUCCO DENSO KG 4.05
418097-1



PASSATA DI POMODORO KG 2.5
87415-1



PASSATA DI POMODORO KG 2.5
13695-1



PASSATA DI POMODORO GR 400
51608-3



PASSATA DI POMODORINI
DATTERINI GR 435
406977-1



PASSATA DI DATTERINO
416442-1



CONCENTRATO DOPPIO GR 440
2091-1



CONCENTRATO DOPPIO GR 130
2092-1



POMODORI PELATI BIOLOGICI
KG 2.5
20883-1



POMODORO SAN MARZANO DELL' AGRO
SARNESE-NOCERINO DOP KG 2.5
11795-1



FARINE



**NUVOLA FARINA DI GRANO
TENERO TIPO 0 KG 5**
411719-1



FARINA 00 ROSSA KG 25
80838-1



FARINA 00 PER PIZZA KG 10
403793-1



FARINA 00 ORO ROSSA KG 10
75339-1



FARINA 00 BLU KG 25
80829-1



FARINA 0 NUVOLA SUPER KG 25
406721-1



FARINA 0 KG 25
61998-2



**FARINA SENZA GLUTINE FIOREGLUT
KG 1**
402581-1



FARINA 00 SUPERIORE BLU KG 10
75340-1

PASTA E RISO





SPAGHETTI INTEGRALI GRANO ITALIANO 100% GR 500
406163-1



MEZZE PENNE RIGATE INTEGRALI GRANO ITALIANO 100% GR 500
406163-2



MEZZI RIGATONI INTEGRALI GR 500
20059-3



FUSILLI SENZA GLUTINE GR 400
47919-3



SPAGHETTI QUADRATI N.1 KG 1
76077-18



SPAGHETTINI 9 KG 3
96691-1



SPAGHETTI KG 5
89717-2



SPAGHETTINI.12 KG 3
89582-1



SPAGHETTI 5 KG 1
89513-1



LINGUINE N.6 KG 1
76077-1



LINGUINE KG 5
89717-4



LINGUINE 12 KG 3
96691-5



FUSILLI N.98 KG 5
89717-9



FUSILLI N.34 KG 3
89582-2



FUSILLI N.28 KG 1
76077-7



FARFALLE N.93 KG 3
89582-9



FARFALLE 78 KG 3
96691-6



FARFALLE 65 KG.1KG 1
89513-2



CASARECCE 88 KG 3
96691-4



SPAGHETTINI 3 GRAGNANO IGP
GR 500
14771-1



SPAGHETTI GR 400
416534-1



SPAGHETTI 3 GR 500
76801-7



SPAGHETTI ALLA CHITARRA N.403
PASTA DI GRAGNANO IGP GR 500
96690-1



PENNE RIGATE 66 GR 500
76801-5



PENNE RIGATE GR 400
416534-2



PENNE RIGATE N.41 GR 500
4885-7



PASTA DI GRAGNANO IGP MISTA
CORTA GR 500
14771-11



LINGUINE N.14 GRAGNANO IGP
GR 500
14771-2



LINGUINE N.12 GR 500
7540-9



FUSILLI N.98 GR 500
1463-34



FUSILLI N.34 GR 500
4885-6



FUSILLI GR 400
416534-3



LINGUINE GR 400
416534-9



LINGUINE 13 GR 500
76801-8



RISO ARBORIO KG 5
100618-1



RISO BASMATI KG 1
410307-1



PENNE RIGATE N.73 KG 5
89717-8



PENNE RIGATE 20 KG 1
76077-5



PENNE RIGATE N.41 KG 3
89582-3



FARFALLE 66 KG 1
76077-15



CASARECCE 187 KG 1
52405-3



CASARECCIA 88 KG 3
89582-12



PACCHERI N.123 GRAGNANO IGP
GR 500
14772-1



MEZZI RIGATONI 51 GR 500
76801-10



MEZZE PENNE N.70 GR 500
1463-23



RISO CARNAROLI KG 5
87723-1



RISO CARNAROLI KG 5
404119-1



RISO CARNAROLI KG 1
5850-1

The image displays four open, oval-shaped metal tins of fish preserves arranged on a white surface. The top-left tin contains a smooth, pinkish-orange spread, likely salmon. The top-right tin is filled with mussels in a dark, reddish-brown sauce. The bottom-left tin shows fish pieces in a thick, red tomato-based sauce. The bottom-right tin contains small fish, possibly anchovies, in a dark, oil-rich sauce. The text 'CONSERVE DI PESCE' is overlaid in white, bold, sans-serif font on the bottom-left tin.

CONSERVE DI PESCE



TONNO AL NATURALE GR 320
92190-1



FILETTI DI TONNO ALL'OLIO DI OLIVA KG 1.71
2186-8



FILETTI DI SGOMBRO DELL'ATLANTICO ALL'OLIO DI OLIVA GR 125
16305-1



ALICI IN OLIO DI OLIVA MAR CANTABRICO GR 720
402022-1



ACCIUGHE SALATE GR 850
14007-3



ALICI DEL CANTABRICO IN BAULETTO GR 600
415458-1

CONSERVE VEGETALI





**CONDIMENTO PER INSALATA DI
RISO GR 2450**
416646-1



**CIPOLLA ROSSA DI TROPEA
CALABRIA IGP KG 2.5**
49700-1



**OLIVE RIVIERA IN SALAMOIA
GR 900**
33133-3



**OLIVE DENOCCIATE VERDI
KG 2.3**
52902-1



OLIVE IN SALAMOIA VERDI KG 4.2
68074-1



FAGIOLI CANNELLINI KG 2.55
68086-2



FAGIOLI BORLOTTI KG 2.6
13706-1



PORCINOPIZZA GR 800
80190-1



**MISTO FUNGHI CON PORCINI IN
OLIO DI GIRASOLE GR 950**
49152-1



**FUNGHETTI IN OLIO DI SEMI DI
GIRASOLE GR 1600**
417834-1



**CHAMPIGNON A FETTE AL
NATURALE GR 2500**
417794-1



PRUGNE SCIROPATE GR 850
49676-1



PESCHE SCIROPATE KG 2.65
13539-4



AMARENA KG 1
62921-1



AMARENA FRUTTO KG 3.2
10027-1



AMARENA FRUTTO KG 1.25
59461-2



**CARCIOFINI INTERI IN OLIO DI
GIRASOLE KG 1.6**
67999-1



**CARCIOFI CON GAMBO ALLA
ROMANA KG 1.9**
86924-1



FUNGHI PORCINI TRIFOLATI
GR 800
80130-2



FUNGHI PORCINI AL NATURALE
GR 790
68244-1



**FUNGHI CHAMPIGNON
AFFETTATI AL NATURALE GR 790**
89652-1



**CARCIOFI ARROSTITI IN OLIO DI
GIRASOLE KG 1.6**
68014-1



CARCIOFI A FETTE AL NATURALE
KG 2.45
68017-1



**FUNGHI CHAMPIGNON
AFFETTATI AL NATURALE KG 2.5**
6009-1

CONDIMENTI E SALSE





TABASCO ML 360
33280-1



SENAPE ANTICA GR 845
406212-1



SALSA TARTARA GR 960
14292-2



SALSA COCKTAIL KG 2.2
402353-1



SALSA BOSCAIOLA GR 800
34519-2



SALSA BARBECUE SQUEEZE
ML 875
49462-2



SALSA BARBECUE KG 2.5
78201-1



DRESSING TZATZIKI ML 500
410755-4



DRESSING YOGURT ML 500
410755-1



PASTA DI ACCIUGHE GR 1120
89942-1



CREMA FUNGHI CON PORCINI
GR 970
20672-2



CREMA AI TARTUFI NERI GR 520
64565-1



CREMA AI TARTUFI BIANCHI
GR 520
64565-2



MAIONESE COMPATTA KG 4.75
414159-1



MAIONESE CLASSICA GR 238
416622-1



LA MAIONESE GR 10 x 132
416718-1



KETCHUP SQUEEZE KG 1
80112-1



KETCHUP GR 275
416627-1



CREMA 4 FORMAGGI GR 800
10186-1



ACETO BIANCO ML 990
38353-1



ACETO BALSAMICO DI MODENA
IGP ML 990
37765-1



ACETO BALSAMICO DI MODENA
IGP LT 1
54813-1



CURRY MANGO SAUCE ML 875
415994-1



TUTTORADICCHIO GR 800
44867-1



KETCHUP GR 10 x 132
416719-1



RAGÙ ALLA CONTADINA GR 400
2258-3



PESTO GR 980
314569-1



TUTTOCARCIOFI GR 800
10036-1



SALSA BOSCAIOLA GR 960
60279-1



SALSA COCKTAIL GR 960
14292-1



CAFFE



CAFFÈ IN GRANI PREMIUM KG 1
27285-6



CAFFÈ' IN GRANI IN GRANI KG 1
403753-1



CAFFÈ' ESPRESSO PASSIONALE
GR 270
95576-1



CAFFÈ GRANI ESPRESSO 30% ARABICA+70%ROBUSTO KG 1
14505-7



CAFFÈ IN GRANI 50% ARABICA - 50% ROBUSTA KG 1
409121-1



CAFFÈ IN CAPSULE INTENSO GR 270
46019-1



PREPARATI



Murrine

COLLECTION

The Murrine Collection celebrates the remarkable skill of Venetian craftsmen who, for centuries, have combined vibrant colours and complex patterns to create mosaic-glass designer pieces, vases and bowls that embody creativity and innovation.

In a similar vein, we have skilfully combined unique flavours and selected ingredients to create an array of delights mirroring the beauty and complexity of the murrine glass shown on the wrappers. Each pack offers a thrilling journey through the canals and streets of Venice, inviting you to discover the city through its hidden treasures... and chocolate!



107264
MURRINE GIFT BAG
 g 150 / oz 5,29 - cm 20x10x14h - 8pcs/crt
 IT Mini bag con Perle assortite in busta salvafreschezza
 EN Mini bag with assorted Pearls
 FR Mini sac avec Perles assorties
 DE Mini-Bag mit verschiedenen Perlen-Pralinen



107263
MURRINE HEART GIFT BOX
 g 194 / oz 6,84 - cm 18,5x18,5x3,5h - 8pcs/crt
 IT Scatola regalo a cuore con Perle assortite
 EN Heart shaped gift box with assorted Pearls
 FR Boîte cadeau avec Perles assorties
 DE Herzförmige Geschenkbox mit verschiedenen Perlen-Pralinen



NEW

107272
MURRINE CREMINI GIFT BOX
 g 127 / oz 4,47 - cm 14,5x14,5x3h - 10pcs/crt

IT Scatola regalo 2 grafiche assortite con Cremini assortiti
 EN Gift box 2 assorted graphics with assortment of Cremini
 FR Boîte cadeau avec assortiment de Cremini
 DE Geschenkbox mit assortierten Cremini

NEW

107275
MURRINE GIFT BOX
 g 223 / oz 7,86 - cm 36,5x23,5x3h - 8pcs/crt

IT Scatola regalo con Lingottini e Gianduiootti assortiti
 EN Winter giftbox with assorted Ingot and Gianduiootto chocolates
 FR Boîte cadeau avec mini lingot et Gianduiootto assortis
 DE Geschenkverpackung mit verschiedenen Schokobarren und Gianduiootti



NEW

107265
MURRINE MAXI BOOK
 g 200 / oz 7,05 - cm 20,5x16x4h - 8pcs/crt
 IT Contiene un assortimento Specialità Venchi
 EN Contains Venchi Specialty assortment
 FR Contient un assortiment des spécialités Venchi
 DE Enthält Assortierte Venchi Spezialitäten

NEW

107274
MURRINE MINI BOOK
 g 115 / oz 4,05 - cm 9,5x11x3,5h - 16pcs/crt
 IT Contiene Chocoviar assortiti
 EN Contains assorted Chocoviar
 FR Contient un assortiment de Chocoviar
 DE Enthält sortierte Chocoviar

NEW

107268
MURRINE GIFT BOX METAL TIN
 g 300 / oz 10,58 - cm 17,5x17,5x8,5h - 4pcs/crt
 IT Contiene un assortimento Specialità Venchi
 EN Contains Venchi Specialty assortment
 FR Contient un assortiment des spécialités Venchi
 DE Enthält Assortierte Venchi Spezialitäten



NEW

107266
SMALL MURRINE HAMPER
 g 200 / oz 7,05 - Ø 140 mm 10pcs/crt
 IT Cappelliera contenente cioccolatini assortiti
 EN Round hamper containing assorted chocolates
 FR Coffret rond de chocolats assortis
 DE Geschenkpackung mit verschiedenen Pralinen

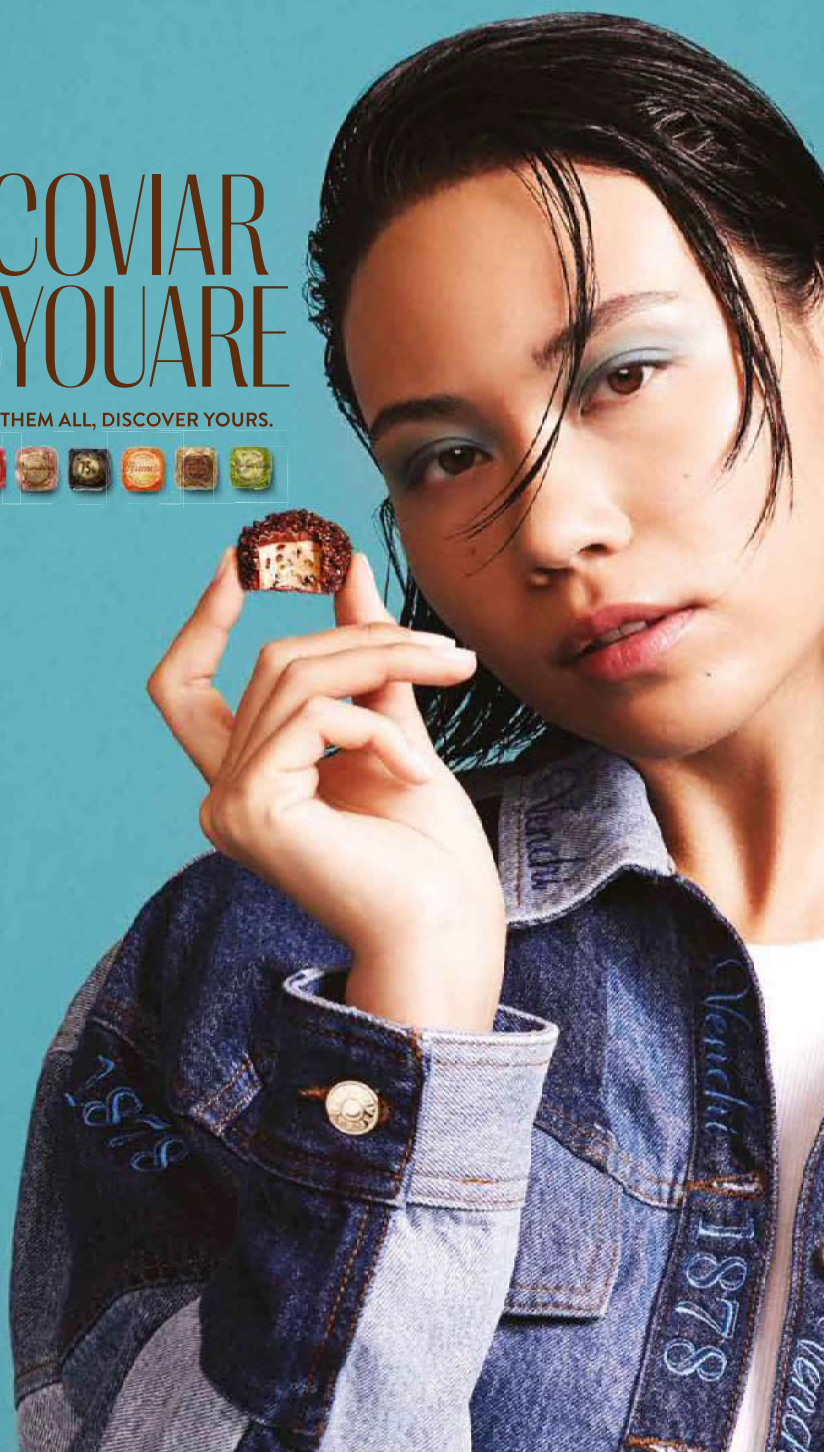
NEW

107267
MEDIUM MURRINE HAMPER
 g 400 / oz 14,1 - Ø 200 mm 10pcs/crt
 IT Cappelliera contenente cioccolatini assortiti
 EN Round hamper containing assorted chocolates
 FR Coffret rond de chocolats assortis
 DE Geschenkpackung mit verschiedenen Pralinen

CHOCOVIAR WHOYOUARE



TRY THEM ALL, DISCOVER YOURS.



CHOCOVIAR STRACCIATELLA

The Chocoviar Stracciatella offers an irresistible explosion of flavours and textures just in one bite: first, the delicious cream filling, enriched with cocoa nibs and fragrant vanilla pods, then enveloped by the sweetness of milk chocolate and the crunchiness of milk Chocoviar grains.



105167 CHOCOVIAR STRACCIATELLA

g 19,75 / oz 0,69 - 5kg/ert - 50pcs/kg

- IT** Ripieno con panna, nibs e bacche di vaniglia, ricoperto di cioccolato latte, decorato con microperle di Chocoviar al latte
- EN** Milk chocolate shell filled with cream, nibs and vanilla beans; decorated with milk Chocoviar micropearls
- FR** Fourré à la crème, nibs et gousses de vanilles, enrobé de chocolat au lait, décoré de pépites de Chocoviar au lait
- DE** Gefüllt mit Sahne, Nibs und Vanilleschoten, überzogen mit Milkschokolade, dekoriert mit Milch Chocoviar-Mikroperlen

CHOCOVIA WHOYOUARE



TRY THEM ALL, DISCOVER YOURS.



CHOCOVIA ARANCIA

A classic combination, as you've never tried it! The soft Mediterranean Blood Orange filling gives an intense, citrusy sweetness that creates an irresistible contrast with the extra dark chocolate that melts in the mouth.

EXCELLENCE AWARD



105168
**CHOCOVIA
ARANCIA**

g 20,88 / oz 0,73 - 5kg/crt - 46pcs/kg

IT Ripieno di arancia rossa con ricopertura di cioccolato extra fondente e decorato con microperle Chocoviar 75%

EN Extra dark chocolate shell filled with blood oranges and decorated with Chocoviar 75% micropearls

FR Fourré à l'orange Sanguine avec enrobage de chocolat extra noir et décoré de pépites de Chocoviar 75 %

DE Gefüllt mit Blutorange, umhüllt von extra zartbitterer Schokolade und dekoriert mit 75 % Chocoviar-Mikroperlen

CHOCOVIAR WHOYOUARE



TRY THEM ALL, DISCOVER YOURS.



CHOCOVIAR PISTACCHIO

The perfect chocolate for a tasty, energising break. Lightly salted creamy hazelnut and pistachio paste with crunchy pistachios inside, wrapped in a shell of intense dark chocolate decorated with toffee crunch and roasted coffee beans! It'll win you over with its irresistible mix of contrasts between soft and crunchy, sweet and salty, and with only one star, the pistachio.



105187 CHOCOVIAR PISTACHIO

g 18,31 / oz 0,64 - 5kg/crt - 60pcs/kg

- IT** Ripieno al pistacchio e Nocciola Piemonte IGP con pistacchi interi ricoperto di fondente con granella di toffee e nibs di cacao del Sud America
- EN** Pistachio and Piedmont hazelnut filling with whole pistachios, coated in dark chocolate with toffee grains and South American cocoa-bean nibs
- FR** Fourrage à la pistache et à la noisette du Piémont avec des pistaches entières, nappé de chocolat noir avec des Grains de toffe (ou Caramel) et du grué de cacao d'Amérique du Sud
- DE** Pistazien- und Haselnussfüllung mit ganzen Pistazien, umhüllt von Zartbitterschokolade mit Toffee-Stückchen und südamerikanischen Kakao-Nibs

CHOCOVIAR WHOYOUARE



TRY THEM ALL, DISCOVER YOURS.



CHOCOVIAR CREMA CACAO

Our Chocoviar Crema Cacao is the perfect chocolate for fans of Venchi's delicious chocolate spread. The cocoa cream and Piedmont Hazelnut filling-enrobed in milk chocolate-contrasts perfectly with the extra-dark chocolate coating and milk chocolate Chocoviar. A super-creamy treat that just melts in the mouth.



105185

CHOCOVIAR CREMA CACAO

g 20,61 / oz 0,72 - 5kg/crt - 48pcs/kg

IT Ripieno di crema spalmabile con cacao e Nocciola Piemonte IGP, ricoperto con cioccolato extra fondente e decorato con microperle Chocoviar al latte

EN Cocoa spread filling and Piedmont hazelnut in a milk chocolate shell, covered with extra dark chocolate and decorated with milk Chocoviar micropearls

FR Fourrage à la pâte à tartiner au cacao et Noisette du Piémont, enrobé de chocolat extra noir et décoré de pépites de Chocoviar au lait

DE Kakao - Creme Füllung und Piemontesischen-Haselnüssen, überzogen mit Zartbitterschokolade und dekoriert mit Milch Chocoviar-Mikroperlen

CHOCOVIAR WHOYOUARE



TRY THEM ALL, DISCOVER YOURS.



CHOCOVIAR GIANDUIA

A delicate, milk-free chocolate perfect for those with a sweet tooth. The Gianduja filling is made with just 3 ingredients: high-quality chocolate, raw cane sugar and Piedmont Hazelnuts. Creamy, enveloping and crunchy, thanks to the Piedmont Hazelnut in the middle and the filling, this treat has an extra-dark chocolate shell topped with 75% dark Chocoviar.

EXCELLENCE AWARD



105190
CHOCOVIAR
GIANDUIA

g 19,83 / oz 0,69 - 5kg/crt - 48pcs/kg

IT Cremoso ripieno di Gianduja con Nocciola Piemonte IGP intera ricoperto di cioccolato fondente e microperle Chocoviar 75%

EN Creamy Gianduja filling with a whole Piedmont hazelnut, covered in dark chocolate and 75% dark Chocoviar micropearls

FR Fourrage crémeux de Gianduja avec Noisette entière du Piémont, enrobé de chocolat noir et de pépites de Chocoviar noir 75%

DE Cremige Füllung aus Gianduja mit ganzen Piemontesischen Haselnüssen, umhüllt von Zartbitterschokolade und Chocoviar aus Zartbitterschokolade 75 %

CHOCOVIAR WHOYOUARE



TRY THEM ALL, DISCOVER YOURS.



CHOCOVIAR 75%

A bold, intense chocolate whose delightful flavour lingers. With an extra-dark cream filling and a 75% Cuor di Cacao shell topped with 75% dark Chocoviar, the Chocoviar 75% is perfect for lovers of bold flavours.



105138
CHOCOVIAR 75%

g 19,31 / oz 0,68 - 5kg/crt - 52pcs/kg

IT Ripieno Cuor di Cacao con ricopertura di cioccolato extra fondente decorato con microperle Chocoviar 75%

EN Extra dark chocolate shell filled with Cuor di Cacao and decorated with Chocoviar 75% micropearls

FR Fourrage Cuor di Cacao enrobé de chocolat extra noir et décoré de pépites de Chocoviar 75 %

DE Cuor di Cacao Füllung von Zartbitterschokolade umhüllt und 75% Zartbitter Mikropelchen bestreut

CHOCOVIAR WHOYOUARE

TRY THEM ALL, DISCOVER YOURS.



CHOCOVIAR CRÈME BRULÉE

A chocolate with explosive caramel inside, which will sweep you off your feet. Our Chocoviar Crème Brûlée has a delicious caramel filling encased in a dark chocolate shell covered with 75% dark Chocoviar.



105182 CHOCOVIAR CRÈME BRULÉE

g 21,1 / oz 0,74 - 5kg/crt - 47pcs/kg

IT Ripieno di caramello brûlé lievemente salato in guscio fondente ricoperto di cioccolato fondente e microperle Chocoviar 75%

EN Dark chocolate shell filled with lightly salted crème brûlée, covered with dark chocolate and Chocoviar 75% micropearls

FR Fourré au caramel brûlé légèrement salé dans une coque de chocolat noir nappée de chocolat noir et de minuscules perles de Chocoviar 75 %

DE Gefüllt mit leicht gesalzenem Karamell Brulé in einer zartbitteren Hülle, umhüllt von zartbitterer Schokolade und 75 % Chocoviar-Mikroperlen



105184
CHOCOVIAR SELECTION
GIFT BOX

g 318 / oz 11,21 - cm 23,5x19,5x3,5h - 6pcs/crt

- IT** Scatola regalo con assortimento completo di tutte le ricette Chocoviar
- EN** Gift box with complete assortment of Chocoviar
- FR** Boîte cadeau avec assortiment complet de toutes les recettes de Chocoviar
- DE** Geschenkbox mit komplettem Sortiment aller Chocoviar-Rezepte





121038
MILK INGOT
NO ADDED SUGAR

g 14,5 / oz 0,51 - 5kg/crt - 59pcs/kg

- IT** Lingottino al latte con Nocciole Piemonte IGP intere senza zuccheri aggiunti e senza edulcoranti artificiali
EN Milk Lingottino with whole Piedmont Hazelnuts with no added sugar and no artificial sweeteners
FR Mini lingot de chocolat au lait aux Noisettes entières du Piémont sans sucres ajoutés ni édulcorants artificiels
DE Milchsokoladebarren mit ganzen Haselnüssen aus dem Piemont ohne Zuckerzusatz und ohne künstliche Süßstoffe



121039
EXTRA DARK INGOT
NO ADDED SUGAR

g 14,5 / oz 0,51 - 5kg/crt - 59pcs/kg

- IT** Lingottino extra fondente con Nocciole Piemonte IGP intere senza zuccheri aggiunti e senza edulcoranti artificiali
EN Extra Dark Ingot with whole Piedmont Hazelnuts with no added sugar and no artificial sweeteners
FR Mini lingot de chocolat extra noir aux noisettes entières du Piémont sans sucres ajoutés ni édulcorants artificiels
DE Zartbitterschokoladebarren mit ganzen Haselnüssen aus dem Piemont ohne Zuckerzusatz und ohne künstliche Süßstoffe



121035
MILK GRANBLEND
NO ADDED SUGAR

g 7,5 / oz 0,26 - 5kg/crt - 128pcs/kg

- IT** Granblend al latte senza zuccheri aggiunti e senza edulcoranti artificiali
EN Milk Granblend with no added sugar and no artificial sweeteners
FR Granblend au chocolat au lait sans sucres ajoutés ni édulcorants artificiels
DE Granblend Milchsokolade ohne Zuckerzusatz und ohne künstliche Süßstoffe



121036
EXTRA DARK GRANBLEND
NO ADDED SUGAR

g 6,7 / oz 0,24 - 5kg/crt - 131pcs/kg

- IT** Granblend extra fondente senza zuccheri aggiunti e senza edulcoranti artificiali
EN Granblend extra dark with no added sugar and no artificial sweeteners
FR Granblend au chocolat extra noir sans sucres ajoutés ni édulcorants artificiels
DE Granblend extra zartbitter ohne Zuckerzusatz und ohne künstliche Süßstoffe



121037
G. COCOA AND HAZELNUTS
NO ADDED SUGAR

g 9 / oz 0,31 - 5kg/crt - 104pcs/kg

- IT** Rivisitazione della ricetta del gianduotto senza zuccheri aggiunti
EN Revised Gianduotto recipe with no added sugar and no artificial sweeteners
FR Revisitation de la recette du Gianduotto, sans sucres ajoutés
DE Eine neue Variation des Gianduotto-Rezepts ohne Zuckerzusatz



121040
NO ADDED SUGAR
HAZELNUT SPREAD

g 200 / oz 7,05 - cm Ø 7x9h - 15pcs/crt

- IT** Crema spalmabile con Nocciole Piemonte IGP senza zuccheri aggiunti e senza edulcoranti artificiali
EN Spreadable cream with Piedmont Hazelnuts with no added sugar and no artificial sweeteners
FR Pâte à tartiner aux Noisettes entières du Piémont sans sucres ajoutés ni édulcorants artificiels
DE Streichfähige Creme mit piemontesischen Haselnüssen ohne Zuckerzusatz und ohne künstliche Süßstoffe



121056
MILK BAR
NO ADDED SUGAR

g 70 / oz 2,46 - cm 7,8x16,8h - 24pcs/crt

- IT** Tavoletta al latte senza zuccheri aggiunti e senza edulcoranti artificiali
EN Milk bar with no added sugar and no artificial sweeteners
FR Tablette de chocolat au lait sans sucres ajoutés ni édulcorants artificiels
DE Milchsokoladetafel ohne Zuckerzusatz und ohne künstliche Süßstoffe



121033
MILK WITH HAZELNUT BAR
NO ADDED SUGAR

g 100 / oz 3,52 - cm 7,8x16,8h - 24pcs/crt

- IT** Tavoletta al latte con Nocciolo Piemonte IGP intere senza zuccheri aggiunti e senza edulcoranti artificiali
EN Milk bar with whole Piedmont Hazelnuts with no added sugar and no artificial sweeteners
FR Tablette de chocolat au lait aux noisettes entières du Piémont sans sucres ajoutés ni édulcorants artificiels
DE Milchsokoladetafel mit ganzen Haselnüssen aus dem Piemont ohne Zuckerzusatz und ohne künstliche Süßstoffe



121057
EXTRA DARK BAR
NO ADDED SUGAR

g 70 / oz 2,46 - cm 7,8x16,8h - 24pcs/crt

- IT** Tavoletta extra fondente senza zuccheri aggiunti e senza edulcoranti artificiali
EN Extra dark bar with no added sugar and no artificial sweeteners
FR Tablette de chocolat extra noir sans sucres ajoutés ni édulcorants artificiels
DE Zartbitterschokoladetafel ohne Zuckerzusatz und ohne künstliche Süßstoffe



121034
EXTRA DARK WITH HAZELNUT BAR
NO ADDED SUGAR

g 100 / oz 3,52 - cm 7,8x16,8h - 24pcs/crt

- IT** Tavoletta extra fondente con Nocciolo Piemonte IGP intere senza zuccheri aggiunti e senza edulcoranti artificiali
EN Extra Dark Bar with whole Piedmont Hazelnuts with no added sugar and no artificial sweeteners
FR Tablette de chocolat extra noir aux noisettes entières du Piémont sans sucres ajoutés ni édulcorants artificiels
DE Zartbitterschokoladetafel mit ganzen Haselnüssen aus dem Piemont ohne Zuckerzusatz und ohne künstliche Süßstoffe





For more than 145 years, Venchi has been making now-iconic products that embody creativity and all-Italian expertise.

The recipe has stayed the same since 1905: chopped Piedmont Hazelnuts set with caramelised sugar and enrobed in pure dark chocolate. Inspired by tales of travel and adventure by writer Emilio Salgari, Silviano Venchi was the brain behind the Nougatine's iconic wrapper. Salgari himself loved to snack on one while recounting mysterious adventures at literary gatherings in Turin. **Each Nougatine tells a sweet story: the journey that brought exquisite, exotic cocoa and crunchy Piedmont Hazelnuts together.**



180071

NOUGATINE

g 5,1 / oz 0,17 - 6kg/crt - 180pcs/kg

IT Nocciolo Piemonte IGP tritato e caramellato ricoperto di cioccolato fondente 56%

EN Caramelised Piedmont Hazelnuts grains covered with 56% dark chocolate

FR Éclats de noisettes du Piémont caramélisés, enrobés de chocolat noir 56%

DE Krokant aus karamellisierten Haselnüssen aus dem Piemont mit 56% Zartbitterschokolade überzogen



102165 CUBA RHUM

g 18,25 / oz 0,64 - 6kg/crt - 52pcs/kg

IT Cioccolato fondente con conca al Rhum dei Caraibi

EN Dark chocolate with Caribbean Rhum conching

FR Chocolat noir avec conchage au Rhum des Caraïbes

DE Zartbitterschokolade mit karibischer Rumgerbung



102162 CUBA RHUM TREAT BAG

g 200 / oz 7,05 - cm 11,5x18x6,5h - 12pcs/crt

IT Cuba Rhum in astuccio

EN Treat bag with Cuba Rhum

FR Etuis cadeau de Cuba Rhum

DE Geschenkpäckung mit ausgewählten Cuba Rhum





114070
CUBA RHUM CHOCOLATE SPREAD
 g 200 / oz 7,05 - cm Ø 7x9h - 15pcs/crt

IT Crema di cioccolato fondente con concia originale di Rhum

EN Pure dark chocolate spread with Rhum

FR Pâte à tartiner au chocolat noir et Rhum

DE Creme aus dunkler Schokolade mit Rhum

128211
CHOCOLATE COVERED NOUGAT BAR WITH RHUM
 g 200 / oz 7,05 - cm 25x5,5x3h - 12pcs/crt

IT Torrone morbido alle Nocciole Piemonte IGP farcito a mano con crema al Rhum e ricoperto di cioccolato fondente

EN Soft nougat made exclusively with Piedmont Hazelnuts and chocolate Rhum cream, covered with dark chocolate

FR Nougat tendre à base de noisettes du Piémont, fourré de Rhum recouvert de pur chocolat noir

DE Weicher Torrone aus Piemont Haselnüssen gefüllt mit Rhum und mit Zartbitterschokolade überzogen



Tortini e Muffin



TORTINI E MUFFIN



TORTINO CAROTE*

3032843

70 g 12 pz 1,5 h



TORTINO CAPRESE*

3032844

75 g 12 pz 1,5 h

*Una nuova soluzione per la colazione e non solo. Già cotti, solo da scongelare. Comodi da gestire e senza utilizzo del forno.



MINI MUFFIN CACAO

3032581

30 g 70 pz



MINI MUFFIN GUSTO VANIGLIA

3032582

30 g 70 pz



MINI MUFFIN MELA CANNELLA

3032583

30 g 70 pz



PLUMMY 4 GUSTI

3032125

98 g 24 pz



MUFFIN ALBICOCCA

3032528

85 g 20 pz



MUFFIN CACAO E CIOCCOLATO

3032530

85 g 20 pz



MUFFIN GUSTO VANIGLIA

3032531

70 g 20 pz

Biscotti e Frolle



BISCOTTI E FROLLE



CESTINI MISTI 4 GUSTI

3032122

75 g 24 pz 8 cm



FROLLE MIX

3041378

60-70 g 20 pz



FROLLE ESSE

3041376

60 g 20 pz



RUGANTINI NOCCIOLA

3041089

60 g 40 pz



MINI BISCOTTI MIX

3041094

2x1 kg



BARCHETTE ALBICOCCA E CILIEGIA

3041038

2x1 kg



MARGHERITE ALBICOCCA E CILIEGIA

3041077

2x1 kg



BUDINO DI RISO

3012075

90 g 24 pz 20-22 min 175 °C



OCCHIO DI BUE ALBICOCCA

3041379

60 g 20 pz



FROLLE ESSE CIOCK

3041377

70 g 20 pz



BISCOTTI CHARLOTTE

3041039

65 g 40 pz



CANNOLI MIGNON NOCCIOLA

3041056

2x1 kg



CESTINI NOCCIOLA

3041093

2 kg



MARGHERITE CREMA E NOCCIOLA

3041095

2x1 kg

BISCOTTI E FROLLE



MANDORLINE
3041076
2 kg 6 cm



MELICIONDOLI
3041303
1 kg 6 cm



CANESTRELLI AL BURRO
3041050
2 kg 4,5 cm



BACI DI DAMA MANDORLA
3041304
1 kg 2,5 cm



**BISCOTTO CURCUMA
E MIRTILLO**
3041264
1,5 kg



ARAGOSTINA CREMA BIANCA
3041258
1,5 kg



ARAGOSTINA PISTACCHIO
3041260
1,5 kg



LINGUE DI GATTO
3041072
1 kg 7,4x3,4 cm



BISCOTTI DAMINE
3041040
10 g 2 kg



BACI DI DAMA CACAO
3041306
1 kg 2,5 cm



**BISCOTTO CEREALI
E SCAGLIE DI CIOCCOLATO**
3041261
1,5 kg



**BISCOTTO FARINA
DI CANAPA E MELAGRANA**
3041265
1,5 kg



ARAGOSTINA GIANDUIA
3041259
1,5 kg



CANNOLO SICILIANO GIANDUIA
3041266
1,5 kg

BISCOTTI E FROLLE



**CANNOLO SICILIANO
PISTACCHIO**
3041268
1,5 kg



VASSOIO FANTASIA FROLLA
3041280
1,5 kg



OCCHI DI BUE MISTI
3041249
1,2 kg



CROSTATINA ALBICOCCA
3041271
1,7 kg 24 pz



CESTINI ZUCCHERATI
3162036
37 g 54 pz 10,5 cm



FERRI CAVALLO
3041310
1 kg



**VASSOIO FANTASIA
FROLLA GLASSATO**
3041281
1,5 kg



PESCHINE MIGNON
3041088
1,5 kg 3,5 cm

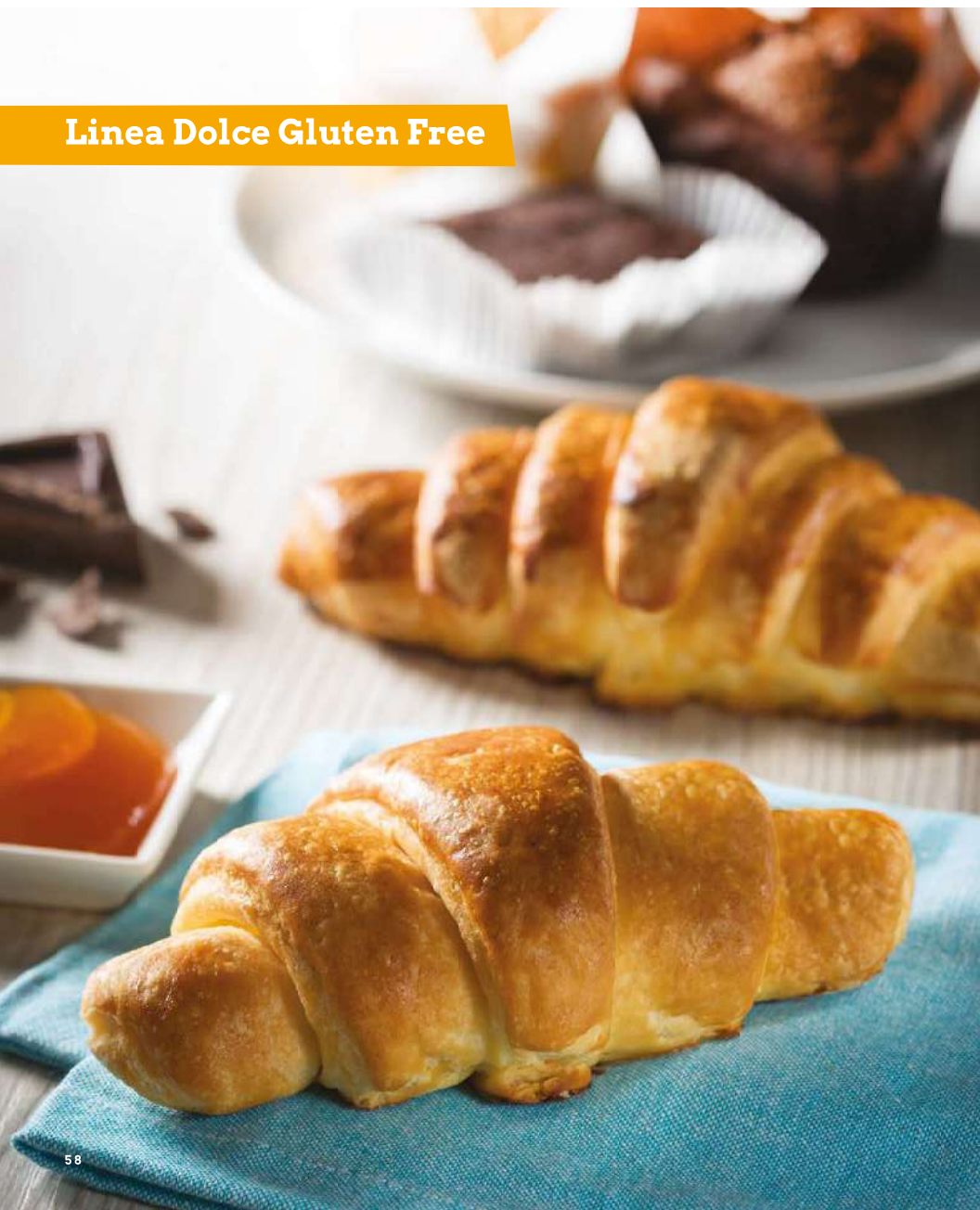


CROSTATINA GIANDUIA
3041273
1,7 kg 24 pz



TARTELLETTE MIGNON BURRO
3062058
3 kg 4,5 cm

Linea Dolce Gluten Free



LINEA DOLCE GLUTEN FREE



**CORNETTO CACAO E NOCCIOLE
GLUTEN FREE**

3012683

100 g 12 pz 45 sec 750 W
Microonde



**TIRAMISÙ
GLUTEN FREE**

3251073

100 g 12 pz 7x7 cm



**MOUSSE AI FRUTTI DI BOSCO
GLUTEN FREE**

3251077

100 g 12 pz 7x7 cm



**CORNETTO ALBICOCCA
GLUTEN FREE**

3012682

100 g 12 pz 45 sec 750 W
Microonde



**CROCCANTE NOCCIOLA
GLUTEN FREE**

3251075

100 g 12 pz 7x7 cm

Torte Tradizionali



TORTE TRADIZIONALI

Torte Intere



CROSTATA ALBICOCCA

3212273

900 g 2 h 27 cm



CROSTATA AMARENA

3212276

900 g 2 h 27 cm



PASTIERA NAPOLETANA

3212638

1500 g 2-3 h 27 cm



TORTA MELE

3212221

1400 g 2-3 h 27 cm



TORTA DELLA NONNA

3212215

1400 g 2-3 h 27 cm



**CHEESECAKE ITALIANA
FRAGOLE E RIBES**

3212257

1500 g 4-5 h 27 cm



**TORTA SOFFICE
YOGURT E LAMPONI**

3212296

1000 g 1-2 h 24 cm



TORTA PERE E CIOCCOLATO

3212199

1400 g 2-3 h 27 cm

TORTE TRADIZIONALI



TORTA MORBIDA ANANAS 3212181

1300 g 2-3 h 27 cm



TORTA MORBIDA ALBICOCCA 3212180

1300 g 2-3 h 27 cm



TORTA MORBIDA MELE 3212183

1300 g 2-3 h 27 cm



TORTA MORBIDA PERE E CIOCCOLATO 3212179

1300 g 2-3 h 27 cm



TORTA MORBIDA FRUTTI DI BOSCO 3212182

1300 g 2-3 h 27 cm



TORTA FRUTTI DI BOSCO 3212188

1400 g 2-3 h 27 cm

best seller



TORTA CAROTA 3212541

1100 g 2-3 h 27 cm

Torta soffice con impasto con uova, carote (16%) e farina di mandorle.

TORTE TRADIZIONALI



TORTA FORESTA NERA 3212239

1300 g 1-2 h 24 cm



CASSATA SICILIANA 3212014

1000 g 2-3 h 24 cm

Torte Pretagliate



TORTA CACAO 3202172

1400 g 16 pz 2-3 h 27 cm



TORTA BIGUSTO NONNA/CACAO 3202180

1400 g 16 pz 2-3 h



TORTA MANDORLE 3202217

1200 g 16 pz 2-3 h 27 cm



TORTA NOCI 3202216

1100 g 16 pz 1-2 h 27 cm



CROSTATA FRUTTA MISTA 3202326

1400 g 14 pz 2-3 h 27 cm



CROSTATA FRAGOLE 3202484

1400 g 14 pz 2-3 h 27 cm

best seller

TORTE TRADIZIONALI



TORTA DELLA NONNA 3202174

1400 g 16 pz 2-3 h 27 cm

Croccante frolla arricchita con crema pasticcera al limone, decorata con mandorle e pinoli.



TORTA CAPRESE 3202204

1200 g 16 pz 1-2 h 27 cm

Soffice torta al cioccolato con mandorle, tipica dell'Isola di Capri.



TORTA MELE 3202215

1400 g 16 pz 2-3 h 27 cm



TORTA FRUTTI DI BOSCO 3202179

1400 g 16 pz 2-3 h 24 cm



TORTA LIMONE 3202164

1400 g 16 pz 2-3 h 27 cm



TORTA RICOTTA 3202033

1400 g 16 pz 2-3 h 27 cm

TORTE TRADIZIONALI



TORTA RICOTTA E PERE 3202271

1200 g 14 pz 2-3 h 25 cm



TORTA VIENNESE AL CACAO 3202348

1000 g 12 pz 3 h 24 cm



TORTE TRADIZIONALI



CIAMBELLONE YOGURT

3202037

2000 g 28 pz 2-3 h 28 cm



CIAMBELLONE MARMORIZZATO

3212627

1000 g 16 pz 4-5 h 23 cm



**CIAMBELLONE
YOGURT FRUTTI DI BOSCO**

3212629

1000 g 16 pz 4-5 h 23 cm



**CIAMBELLONE
VARIEGATO CACAO**

3202038

2000 g 28 pz 2-3 h 28 cm



CIAMBELLONE ALLE MELE

3212628

1000 g 16 pz 4-5 h 23 cm



Torte Multistrato e Cheesecake

TORTE MULTISTRATO E CHEESECAKE



best seller



NEW YORK CHEESECAKE

3202328

1500 g 16 pz 4 h 24 cm

La classica New York Cheesecake, crema di formaggio fresco (37%) su base di biscotto, pretagliata in 16 comode porzioni.



TORTA MULTISTRATO FONDENTE

3202327

1900 g 16 pz 4 h 25 cm



TORTA MULTISTRATO RED VELVET

3202265

1850 g 16 pz 3 h 24 cm



CHEESECAKE FRAGOLINE

3202330

1800 g 16 pz 5 h 24 cm

Dessert al Cucchiaio



DESSERT AL CUCCHIAIO



Linea di monoporzioni pronte da servire, direttamente dal freezer alla tavola.
Veloci nella preparazione, nessuno spreco.



SEMIFREDDO CHEESECAKE

3252373

90 g 9 pz 7 cm

Può essere personalizzato a piacimento con frutta o salse.



SEMIFREDDO RICOTTA E NOCCIOLA

3252374

90 g 9 pz 7 cm

È un classico della pasticceria italiana, decorato con granella di nocciola.



SEMIFREDDO CIOCCOLATO

3252375

90 g 9 pz 7 cm

Con un cuore morbido di cioccolato fondente e una decorazione a scaglie.



SEMIFREDDO PISTACCHIO VERDE DI BRONTE

3232045

100 g 6 pz 45 min 6,5 cm



SEMIFREDDO CIOCCOLATO DI MODICA

3232046

100 g 6 pz 45 min 6,5 cm

best seller

Una gamma di tre dessert dal cuore caldo, comodi da preparare e servire.
Direttamente dal freezer in forno. Sempre pronti all'utilizzo, senza sprechi.



CUORE CALDO CIOCCOLATO 3251083

100 g 12 pz 70 sec 800 W 8 cm
Microonde

Cuoce in 1 minuto al microonde o pochi minuti in forno ventilato, senza tempi di attesa per il scongelamento. Si prepara al momento senza sprechi.



CUORE CALDO AL CIOCCOLATO FONDENTE 3252372

100 g 12 pz 55 sec 750 W 8 cm
Microonde



CUORE CALDO AL PISTACCHIO 3252371

90 g 12 pz 45 sec 750 W 8 cm
Microonde



BICCHIERE CHEESECAKE SEMIFREDDO 3252367

95 g 6 pz

Bicchiere semifreddo cheesecake pronto da servire direttamente dal freezer.



BICCHIERE PISTACCHIO SEMIFREDDO 3252365

70 g 6 pz

Bicchiere semifreddo al caramello e pistacchio decorato con meringa sbriciolata pronto da servire direttamente dal freezer.



BICCHIERE TIRAMISÙ SEMIFREDDO 3252366

70 g 6 pz

Bicchiere semifreddo tiramisù pronto da servire direttamente dal freezer.

best seller

DESSERT AL CUCCHIAIO



MINI TIRAMISÙ SAVOIARDI

3251091

110 g 10 pz 1-2 h 7x11 cm

Il classico tiramisù in formato monoporzione. Tre savoiardi inzuppati al caffè, accompagnati da una crema al mascarpone e marsala, il tutto decorato da una spolverata di cacao.



TARTUFO BIANCO

3232027

100 g 16 pz



TARTUFO NERO

3232028

100 g 16 pz



BABÀ RHUM

3252037

140 g 12 pz 5-6 h



DELIZIA AL LIMONE

3252035

100 g 6 pz 4-6 h



CASSATA SICILIANA

3032027

110 g 12 pz 4-6 h



Pasticceria Assortita

PASTICCERIA ASSORTITA



PASTIERINA
3032095
⚖️ 100 g 📦 24 pz 💧



CODA ARAGOSTA
3012979 / MINI - 3012980
⚖️ 120 g 25-28 g 📦 50 pz ⌚ 30 min 25 min 🌡️ 180-190 °C 180-190 °C



FROLLA GRANDE
3012156
⚖️ 130 g 📦 75 pz ⌚ 30 min 🌡️ 175 °C



BRIOCHE CON TUPO
3032520
⚖️ 90 g 📦 35 pz 💧



PASTICCIOTTO CREMA
3232037
⚖️ 110 g 📦 30 pz ⌚ 15-20 min 🌡️ 180 °C



PASTICCIOTTO CIOK
3232232
⚖️ 110 g 📦 32 pz ⌚ 15-20 min 🌡️ 180 °C



ROLLÈ ALLA RICOTTA
3032096
⚖️ 100 g 📦 12 pz 💧



SFOGLIATELLA NAPOLETANA
3012977 / MINI - 3012978
⚖️ 110 g 35 g 📦 50 pz ⌚ 40 min 25/30 min 🌡️ 180-190 °C 180-190 °C



SFOGLIATA SANTA ROSA
3012976
⚖️ 140 g 📦 60 pz ⌚ 30 min 🌡️ 200 °C



CANNOLO SICILIANO
3032116 / MINI - 3032024
⚖️ 120 g 40 g 📦 10 pz 30 pz 💧



PASTICCIOTTO RICOTTA E GOCCE DI CIOCCOLATO
3232205
⚖️ 110 g 📦 30 pz ⌚ 15-20 min 🌡️ 180 °C



PASTICCIOTTO CREMA E AMARENA
3232038
⚖️ 110 g 📦 30 pz ⌚ 15-20 min 🌡️ 180 °C



PASTICCIOTTI MIGNON
3232199
⚖️ 50 g 📦 40 pz ⌚ 15-20 min 🌡️ 180 °C



PASTICCINI MIGNON
3252275
⚖️ 700 g 📦 25 pz ⌚ 1 ora

Focacce Assortite



FOCACCE ASSORTITE



FOCACINA OLIO

3102441

50 g 50 pz 9-10 min 180 °C 9 cm



FOCACINA ERBE PROVENZALI

3102484

50 g 50 pz 5-7 min 180-190 °C 9 cm



FOCACINA POMODORO AL FORNO

3102443

50 g 50 pz 9-10 min 180 °C 9 cm



FOCACCE MIGNON VERSILIA

3402079

48 g 54 pz 5 min 220 °C 8 cm



FOCACINA MULTICEREALI

3102483

50 g 50 pz 5-7 min 180-190 °C 9 cm



FOCACINA OLIVE GIGANTI

3102442

50 g 50 pz 4 min 200 °C 9 cm



FOCACIA VERSILIA

3402078

250 g 12 pz 5 min 220 °C 20 cm



FOCACINE VERSILIA MISTE

3402084

50 g 52 pz 5 min 220 °C 7-8 cm



FOCACCIA OVALE CORTA

3402082

70 g 30 pz 5 min 220 °C 16x10 cm



FOCACCIA CON ROSMARINO

3402089

180 g 3x10 pz 5 min 220 °C 18x15 cm

novità



**FOCACCIA SEMOLA POMODORINI
E OLIVE**

3102548

900 g 5 pz 5 min 220 °C 30x40 cm

Un nuovo impasto alla semola che mantiene il prodotto idratato più a lungo, farcito con pomodori semidry e olive.

FOCACCE ASSORTITE



FOCACCIA ALL'OLIO

3402088

180 g 3x10 pz 5 min 220 °C 18x15 cm

FOCACCE ASSORTITE



FOCACCIA OLIO DI OLIVA

3102494

600 g 5 pz 5 min 220 °C 30x40 cm



FOCACCIA CON STRACCHINO

3102491

850 g 5 pz 5 min 220 °C 30x40 cm



FOCACCIA CON OLIVE

3102492

850 g 5 pz 5 min 220 °C 30x40 cm



FOCACCIA PESTO E POMODORINI

3102536

950 g 5 pz 5 min 220 °C 30x40 cm



FOCACCIA PATATE ROSMARINO

3402319

750 g 5 pz 5-6 min 170-180 °C 30x40 cm



FOCACCIA CON CIPOLLE

3402318

800 g 5 pz 5-6 min 170-180 °C 30x40 cm



**FOCACCIA POMODORINI
E ORIGANO**

3102493

850 g 5 pz 5 min 220 °C 30x40 cm

Pinse



PINSE

best seller



PINSA CLASSICA

3422342

230 g 12 pz 5-6 min 250 °C

La nostra pinsa classica di qualità artigianale, croccante fuori e morbida dentro. Stesa a mano, lievitata a lungo e con le classiche bolle, è la base perfetta per creare mille preparazioni golose, dolci e salate. Versatile come una pizza, ma con il vantaggio della leggerezza. Ottima per liberare la creatività.



PINSA INTEGRALE

3422343

230 g 12 pz 5-6 min 250 °C

La pinsa classica stesa a mano

Un prodotto di altissima qualità per offrire il meglio ai tuoi clienti:

- impasto molto idratato (80% di acqua);
- gusto unico con il suo mix di tre farine di alta qualità: frumento, riso e soia;
- rigorosamente stesa a mano, ha in sé tutta la maestria artigianale dell'arte bianca;
- lunga lievitazione, almeno 24 h, per avere un'ottima digeribilità;
- l'unica con sale iodato;
- è il 25% più leggera della pizza con le sue 200 Kcal ogni 100 grammi;
- vegan: senza aggiunta di grassi animali;
- una consistenza unica: croccante fuori e morbida dentro.

Pane da Farcire



PANE DA FARCIRE



Pani Speciali



BOCCONCINI COLORATI MIX

3422266

30 g 100 pz 3-5 min 3-5 min 180 °C



BUN ZUCCA E PAPAVERO

3422330

85 g 34 pz 10 cm



SCHIACCIATA ROMANA PRETAGLIATA

3422111

100 g 32 pz 17,5x12,5 cm



FOCACCIA ATTORCIGLIATA CON SEMI

3422145

135 g 24 pz 8x21 cm



FOCACCIA ROMANA

3422351

220 g 25 pz 24x18 cm



PANE ALLE OLIVE

3422086

100 g 12 pz 5 min 220 °C



SCHIOCCO ORIGINALE

3492004

100 g 45 pz 28 min 180 °C



SCHIOCCO MULTICEREALI

3492005 / 3492003 / MINI - 3492001

100 g 45 pz 28 min 180 °C
65 g 70 pz 24 min 180 °C
35 g 128 pz 15 min 180 °C



PAN CONCHIGLIA

3422319

100 g 30 pz



MINI BOCCONCINI MIX

3422175

35 g 3 kg 15 min 180 °C



ALPE ADRIA MIX 4 TIPI

3422087

30-40 g 4x20 pz 10 min 200 °C



MINI MIX PANE KAISER

3422056

35 g 4x20 pz 5 min 200 °C
7 cm

PANE DA FARCIRE



PANE MAIS E GIRASOLE

3422152

100 g 30 pz 180 °C



PANE MALTO E SEMI MISTI

3422153

120 g 30 pz 180 °C



BAGEL SAPORITO

3422317

115 g 30 pz 5-10 min 180 °C

12 cm



BAGEL CON SEMI DI SESAMO

3422316

115 g 30 pz 5-10 min 180 °C

12 cm



LAUGEN

3422139

70 g 60 pz 3 min 150 °C



BRETZEL

3422348

100 g 44 pz 4 min 180 °C

Ciabatte e Baguette



CIABATTA MULTICEREALI

3422183

100 g 40 pz 180 °C



**CIABATTINA CON VARIETÀ
SENATORE CAPPELLI**

3422140

100 g 36 pz 10 min 180 °C



CIABATTA MACINATA A PIETRA

3422174

300 g 10 pz 15 min 190 °C



CIABATTA BOLLE DI PANE

3422150

170 g 20 pz 10-12 min 200 °C



CIABATTA TRADIZIONALE

3422104

270 g 12 pz 5 min 220 °C



**CIABATTA CON
LIEVITO MADRE E SEMI**

3422149

220 g 10 pz 15 min 200 °C

PANE DA FARCIRE

best seller



CIABATTINA 100% SEMOLA

3422315

100 g 40 pz 10-12 min 220 °C

Ciabattina semola con 100% farina di semola, pasta acida di grano duro.



CIABATTA RUSTICA

INTERA - 3422313
TAGLIATA - 3422314

100 g 40 pz 10-12 min 220 °C

Ciabattina rustica con farina macinata a pietra di tipo 2 (35%) e lievito madre. Anche nella versione pretagliata.



CIABATTA COTTA

3422088

270 g 12 pz 10 min 220 °C

33x9 cm



FILONCINO RUSTICO

3422144

120 g 28 pz 8 min 200 °C



FILONE RUSTICO

3422308

295 g 15 pz 10 min 180 °C

46,5x9,5 cm



FILONE SEMI E CEREALI

3422154

345 g 16 pz 18 min 200 °C



BAGUETTE DA 300 G

3422167

300 g 30 pz 15-20 min 220 °C



**MINI BAGUETTE
INTEGRALE DA 35 G**

3422176

35 g 80 pz 10 min 180-190 °C

BAGUETTE

3422169 / 3422168 / 3422173 / 3422172 / 3422171

150 g 27 pz 10-12 min 220 °C
110 g 30 pz 10-12 min 220 °C
50 g 60 pz 10-12 min 220 °C
40 g 75 pz 10-12 min 220 °C
35 g 80 pz 10-12 min 220 °C



**BRODO SAPORE ORTO
GRANULARE KG 1**
25003-4



**BRODO VEGETALE GRANULARE
GR 900**
10844-1



BRODO SAPORE KG 1
5609-1



**BRODO GRANULARE GUSTO
RICCO GR 1000**
62913-1



**BRODO FUNGHI GRANULARE
GR 500**
14234-3



LIEVITO SECCO ATTIVO GR 100
406720-1



**LIEVITO DI BIRRA PER PIZZE,
FOCACCE, PANE E DOLCI GR 21**
4033-1



**LIEVITO DI BIRRA MASTRO
FORNAIO**
14468-3



CREMA PAN DI STELLE KG 1.89
408296-1



CREMA PAN DI STELLE KG 3
408990-1



NUTELLA MONOPORZIONI KG 1.8
90612-1



NUTELLA 3 KG
49180-1

BIBITE ANALCOLICHE E ACQUA





GINGER ALE CL 18
5720-4



CHINO CL 20
407178-1



CEDRATA CL 20
407178-3



GINGER BEER CL 18
79630-1



ACQUA TONICA CON LIMONE E
CHINOTTO CL 275
91148-3



LIMONE CL 33
1025-1



LIMONE ML 200
1023-1



MIXIBAR MOJITO LT 1
64492-2



MIXIBAR LAMPONE LT 1
10028-4



ARANCIATA CL 20
407177-1



SAN BITTER ROSSO CL 10
1100-1



CRODINO TWIST FRUTTI ROSSI
CL 17.5
47765-2



APERITIVO ANALCOLICO CON
GENZIANA DELLE ALPI CL 15
416964-1



APERITIVO ANALCOLICO CON
ASSENZIO MAGGIORE
416964-2



SAN BITTER DRY CL 10
1100-2



CRODINO CL 10
1093-1



CRODINO ARANCIA ROSSA CL
10
1093-12



ACQUA NATURALE STILLE CL 75
75969-2



ACQUA NATURALE CL 75
93165-1



ACQUA GASATA CL 75
93166-1



ACQUA GASATA BOLLE CL 75
75969-1



MIXIBAR FRAGOLA LT 1
10028-7



MIXIBAR COLA LT 1
62301-1



ARANCIATA CL 33
415118-1

***Siamo entusiasti di collaborare con voi e di supportarvi
nel raggiungimento del successo culinario!***



ITALIANA SELECTION SRL

VIA SALCETO 87, 53036 POGGIBONSI, SI – ITALIA

P. IVA 01570110526

 **info@italianaselection.com**

 **+39 338 145 1467**