

conserve
Bonetto



Les bonnes saveurs italiennes

CATALOGUE 2021

Sommaire



08 BIO



10 HORS D'OEUVRES



13 CÂPRES



15 ARTICHAUTS



20 CRÈMES ET GARNITURES



26 CHAMPIGNONS



35 LEGUMES GRILLÉS



39 OLIVES



44 TOMATES



47 PRODUITS AU VINAIGRE



50 LEGUMES ET LEGUMINEUSES



53 SAUCES



55 PRODUITS DE LA PÊCHE



57 PRODUIT FRAIS

Société

La société CONSERVE BONETTO est née en 1983, grâce à la compétence, la passion et l'expérience pluriannuelles du fondateur et de ses collaborateurs dans le secteur agroalimentaire.

Avec compétence et responsabilité, elle s'est rapidement établie sur le marché italien et étranger, en offrant à ses clients des produits de haute qualité. La sélection de la matière première a lieu directement chez le cultivateur, en choisissant des filières contrôlées et certifiées favorisant surtout le produit Italien.

L'histoire et l'avenir de l'entreprise sont inextricablement liés à l'amélioration continue des normes de qualité et de production, à l'innovation et à la réponse aux besoins du marché.



Production

L'entreprise se distingue par la production de conserves alimentaires végétales, emballées dans des poches stérilisables et pasteurisables, des boîtes en fer blanc et des bocaux en verre qui, grâce à des systèmes efficaces de nouvelle génération, permettent d'atteindre une productivité élevée.

Les produits sont adaptés à toutes les réalités telles que les bars, restaurants, pizzerias, boulangeries et pâtisseries. Champignons et champignons forestiers sautés, artichauts, olives, entrées, câpres, crèmes et spécialités pour la restauration caractérisent la production avec de nombreux autres produits à base d'huile, de vinaigre et au naturel qui complètent une large gamme d'offres.



Points De Force



PRODUCTIVITÉ

Installations de nouvelle génération à haute capacité productive. Flexibilité de production par quantité et par type.



INNOVATION

Les produits peuvent être personnalisés selon les recettes exclusives selon les exigences des clients.



QUALITÉ

Certification de qualité ISO 9001 avec SGS Italia S.p.A.



EXPÉRIENCE

Les nombreuses années d'expérience du propriétaire et ses collaborateurs garantissent une constante qualité du produit et service offert.



COMPÉTENCE

Personnel qualifié, connaissance de la matière première et l'entrée sur le marché international rendent l'entreprise totalement fiable.

Emballage

Pour répondre au mieux aux besoins de son clients, CONSERVE BONETTO emballé ses propres produits de trois manières différentes.

Poche

Ce type d'emballage offre de nombreux avantages :

- Réduction de l'espace d'emballage et, par conséquent, frais de port inférieurs
- Coût par pièce inférieur
- Facilité d'élimination
- Réduction de la quantité de liquide de conservation à l'avantage du produit

La poche est particulièrement adaptée à une utilisation dans les pizzerias, boulangeries et sandwicheries.

Disponibles dans les formats : 650 - 1000 - 1700 - 1900 - 2500 g

Bocal En Verre

Cette typologie d'emballage qui, avec ses pots pratiques ouverts et fermés, contient seulement les pièces les plus sélectionnées, est convenable pour les bars et petits restaurants.

Disponibles dans les formats : 580 - 720 - 1062 - 1700 - 3100 g

Boîtes En Fer Blanc

Adaptée au segment de la restauration, la boîte se caractérise par une ouverture détachable pratique et un intérieur émaillé blanc pour la conservation optimale du produit. Le produit à l'intérieur reste intact, pour une utilisation dans la cuisine même dans les plats plus raffinés.

Disponible dans les formats : 1/2 - 4/4 - 3/1 - 5/1



Certifications

Pour garantir la qualité des produits, en plus d'un système d'autocontrôle (H.A.C.C.P.) présent depuis des années, la certification qualité ISO 9001 a été obtenue auprès de SGS Italia S.p.A. (avec certificat n ° IT20 /0088) dont les procédures sont scrupuleusement suivies par du personnel qualifié à toutes les étapes de la production.



La certification de la production selon la méthode biologique a été obtenue pour une sélection de produits. L'entreprise est enregistrée sous le code TB74 et contrôlée par Bios s.r.l (autorisation MiPAAFT - code IT BIO 005). La production selon la méthode biologique est contrôlée par du personnel qualifié.



Entrepôt

Moderne et efficace, notre système de stockage et de manutention nous permet de satisfaire tous les clients, en répondant efficacement à toute condition spécifique, même lorsqu'il s'agit de commandes numériquement importantes.

La distribution est intégrée dans l'entrepôt, garantissant une parfaite traçabilité des lots tout au long de la chaîne d'approvisionnement et assurant une précision maximale et le respect de chaque condition de livraison spécifique demandée par nos clients.



Légende des icônes



CAFFE & SANDWICHES



RESTAURATION



PIZZERIAS



BOULANGERIE & PÂTISSERIES



conserve
Bonetto

Nos Produits

Ligne Bio





CHAMPIGNONS SAUTÉS *Bio*

Champignons frais sélectionnés et tranchés, légèrement sautés et conservés dans de l'huile de tournesol ; cuisiné selon une recette traditionnelle, avec quelques ingrédients simples. Ils se prêtent à de multiples usages en cuisine : préparation des entrées, accompagnement des plats principaux, garniture de pizzas, sandwichs, focaccia et bruschetta. **Produit certifié biologique.**

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
BIOFNGT4OB08	Boîte - 4/4	800 g	6



CÂPRES EN VINAIGRE *Bio*

Câpres de petit calibre sélectionnées, conservées au vinaigre de vin. Ils aromatisent les plats de viande et de poisson, délicieux dans les salades et les plats d'accompagnement aigre-doux. **Produit certifié biologique.**

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
BIOCPR1AVB08	Boîte - 4/4	800 g	6



QUARTIERS D'ARTICHAUT À L'HUILE *Bio*

Des délicieux artichauts coupés en quartiers et conservés dans de l'huile de tournesol. Idéal pour toutes les utilisations en cuisine et pizzeria. **Produit certifié biologique.**

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
BIOCARS10B08	Boîte - 4/4	800 g	6



TOMATES SÉCHÉES À L'HUILE *Bio*

Tomates séchées et conservées dans de l'huile de tournesol et des épices, savoureuses et aromatiques. Convient à toutes les préparations en cuisine : dans les pizzerias, les pâtisseries salées, accompagner les apéritifs ou les apéritifs imaginatifs. **Produit certifié biologique.**

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
BIOPMDS10B08	Boîte - 4/4	800 g	6



Entrées





ENTRÉ « À LA ZINGARA » EN HUILE

Savoureux mélange de poivrons rouges et jaunes et de champignons tranchés, d'olives vertes et noires et de câpres à l'huile de tournesol. Produit extrêmement polyvalent adapté à toutes les utilisations tant froides que chaudes en cuisine ou pizzeria ou comme entré.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
ANTZ10B30	Boîte - 3/1	2400 g	6
ANTZ10S17	Poche - 1700 ml	1700 g	6



CAPRICCIO « À LA ZINGARA »

Savoureux mélange de poivrons rouges et jaunes coupés en dés, d'olives noires et vertes et de câpres enrichi avec des champignons musqués et des champignons. Produit extrêmement polyvalent adapté à toutes les utilisations tant froides que chaudes en cuisine ou pizzeria ou comme entré.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
ANTZ20S17	Poche - 1700 ml	1700 g	6
ANTZ20S10	Poche transp. - 1000 ml	1000 g	6



ENTRÉ TOSCAN EN HUILE

Délicieux mélange de champignons, artichauts, olives, poivrons et cornichons, à l'huile de tournesol. À utiliser comme entré ou en accompagnement de charcuterie.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
ANT510V17	Bocal en verre - 1700 ml	1600 g	6



POIVRONS ROUGES ET JAUNES À L'HUILE

Délicieux mélange de champignons, artichauts, olives, poivrons et cornichons, à l'huile de tournesol. À utiliser comme entré ou en accompagnement de charcuterie.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
PPRF10V17	Bocal en verre - 1700 ml	1550 g	6





ENTRÉ DE LUXE À L'HUILE

Mélange créatif de tomates séchées, champignons, olives, artichauts tranchés à l'huile de tournesol. À utiliser comme entré ou en accompagnement de charcuterie.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
ANTL10V10	Bocal en verre - 1062 ml	950 g	6
ANTL10V17	Bocal en verre - 1700 ml	1600 g	6



MELANGE DES LEGUMES AU NAUTREL (ORTORISO)

Dix légumes sélectionnés, coupés en petits morceaux, au naturel. Idéal pour salades et plats froids.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
ORTORNV10	Bocal en verre - 1062 ml	1000 g	6
ORTORNB30	Boîte - 3/1	2500 g	6



MELANGE DES LEGUMES À L'HUILE (ORTORISO)

Dix légumes sélectionnés, coupés en petits morceaux, à l'huile. Excellent pour la préparation de salades et de plats froids.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
ORTOR10V10	Bocal en verre - 1062 ml	960 g	6
ORTOR10B30	Boîte - 3/1	2450 g	6



FILETS D'AUBERGINES À L'HUILE

Pulpeuses filets d'aubergines aromatisés aux épices. Idéals pour les buffets froids, les accompagnements ou pour garnir pizzas et les sandwiches.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
MLZF10V17	Bocal en verre - 1700 ml	1550 g	6



Câpres



CÂPRES 9 MM (PUNTINA) AU SEL

Câpres sélectionnées, de taille moyenne, conservées au sel.
Idéales pour garnir pizzas et dans la préparation de tous les plats.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
CPRPSSV10	Bocal plastiq - 1062 ml	1000 g	6



FRUITS DE CÂPRES AU VINAIGRE

Fruits de câpres au vinaigre de vin.
Idéales comme apéritifs, buffets froids et hors d'oeuvres.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
CPRG1AV07	Bocal en verre - 720 ml	680 g	6



CÂPRES 7 MM (PERNICE) EN VINAIGRE

Câpres sélectionnées, de petite taille, conservés au vinaigre de vin. Indiqués pour garnir pizzas et dans la préparation de tous les plats.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
CPROPAV07	Bocal en verre - 720 ml	680 g	6
CPROPAV17	Bocal en verre - 1700 ml	1600 g	6
CPROPAV31	Bocal en verre - 3100 ml	2900 g	4



CÂPRES 9 MM (PUNTINA) EN VINAIGRE

Câpres sélectionnées, de taille moyenne, conservés au vinaigre de vin. Indiqués pour garnir pizzas et dans la préparation de tous les plats.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
CPRP1AV07	Bocal en verre - 720 ml	680 g	6
CPRP1AV17	Bocal en verre - 1700 ml	1600 g	6
CPRP1AV31	Bocal en verre - 3100 ml	2900 g	4



Artichauts



Artichauts



ARTICHAUTS MOYENS À L'HUILE

Artichauts de taille moyenne emballés à la main et conservés à l'huile de tournesol, ils sont excellents protagonistes des buffets froids comme apéritifs.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
CARM10V10	Bocal en Verre - 1062 ml	950 g	6
CARM10V17	Bocal en Verre - 1700 ml	1600 g	6



ARTICHAUTS ENTIERS AU NATUREL

Sélectionnés avec soin, calibrés et conservés au naturel, ils s'adaptent à tout usage en cuisine et pizzeria.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
CARN1NB30	Boîte - 2650 ml	2550 g	6



COROLLES D'ARTICHAUT À L'HUILE

Artichauts entiers soigneusement sélectionnés et calibrés, sans fond et conservés à l'huile de tournesol. Idéals pour garnir des plats froids ou chauds ou aussi pizzas.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
CARC10B30	Boîte - 2650 ml	2400 g	6



QUARTIERS D'ARTICHAUT « À LA PAESANA »

Artichauts coupés en quartiers et sautés dans l'huile de tournesol. Idéals pour les salades et pour garnir les pizzas.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
CARS50V31	Bocal en verre - 3100 ml	2900 g	4
CARS50S17	Poche - 1700 ml	1700 g	6



QUARTIERS D'ARTICHAUTS À L'HUILE

Artichauts coupés en quartiers dans de l'huile de tournesol, idéals pour toutes les utilisations tant en cuisine qu'en pizzeria.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
CARS30S17	Poche - 1700 ml	1700 g	6
CARS30S10	Poche transp. - 1000 ml	1000 g	6
CARS20V10	Bocal en verre - 1062 ml	950 g	6
CARS20V17	Bocal en verre - 1700 ml	1600 g	6



QUARTIERS D'ARTICHAUTS AU NATUREL

Artichauts coupés en quartiers conservés au naturel, idéals pour garnir les pizzas et les pâtisseries salées. Assaisonnés d'huile d'olive extra vierge, de persil et d'ail, ils représentent un délicieux apéritif.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
CARS3SNB30	Boîte - 2650 ml	2550 g	6
CARS3NS17	Poche - 1700 ml	1700 g	6



QUARTIERS D'ARTICHAUTS « CAMPAGNOLA » À L'HUILE

Artichauts coupés en quartiers et sautés dans l'huile de tournesol. Idéales pour les salades et pour garnir les pizzas.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
CARS3COB30	Boîte - 2650 ml	2400 g	6



Artichauts



QUARTIERS D'ARTICHAUTS « PIANURA » À L'HUILE

Artichauts coupés en quartiers à l'huile de tournesol, idéals pour toutes les utilisations en cuisine et pizzeria.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
CARS3POB30	Boîte - 2650 ml	2400 g	6



FEUILLES D'ARTICHAUTS À L'HUILE

Feuilles et fonds d'artichaut légèrement acétates à l'huile de tournesol. Idéales pour les pâtisseries salées et pour garnir pizzas.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
CARF1OV31	Bocal en verre - 3100 ml	2900 g	4



ARTICHAUTS « SPACCATELLI » À L'HUILE

Artichauts emballés à la main coupés en deux dans l'huile de tournesol. Ils sont excellents comme entrée ou pour accompagner des buffets froids.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
CARS1OV17	Bocal en verre - 1700 ml	1600 g	6
CARS1OV31	Bocal en verre - 3100 ml	2900 g	4



TRANCHES D'ARTICHAUT AU NATUREL

Artichauts tranchés et conservés au naturel, idéals pour garnir les pizzas et les pâtisseries salées. Assaisonnés avec huile d'olive extra vierge, de persil et d'ail, ils sont un délicieux apéritif.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
CARF4SNB30	Boîte - 2650 ml	2500 g	6
CARF4NS17	Poche - 1700 ml	1700 g	6



Artichauts



TRANCHES D'ARTICHAUT À L'HUILE

Artichauts tranchés à l'huile de tournesol, idéals pour toutes les utilisations en cuisine et pizzeria.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
CARF4IOB30	Boîte - 2650 ml	2400 g	6
CARF4OS17	Poche - 1700 ml	1700 g	6



TRANCHES D'ARTICHAUTS « À LA VILLANELLA »

Artichauts entiers tranchés, soigneusement sélectionnés et sautés aux herbes et épices. Idéals pour les plats froids, sur la pizza ou comme plat d'accompagnement.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
CARF4VOS17	Poche - 1700 ml	1700 g	6



ARTICHAUTS AVEC TIGE EN HUILE « À LA ROMANA »

Artichauts sélectionnés avec tiges, récoltés et transformés le jour même pour préserver toutes les caractéristiques organoleptiques, savamment aromatisés au persil, basilic et ail selon la tradition romaine. Excellents pour les apéritifs et pour garnir les buffets froids.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
CARR10B30	Boîte - 2650 ml	2400 g	6
CARR10V31	Bocal en verre - 3100 ml	2900 g	4



ARTICHAUT RUSTIQUE À L'HUILE

Coeurs d'artichaut charnus, préparés avec une recette traditionnelle qui les rends légèrement dorés. À utiliser comme entrée ou plat d'accompagnement.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
CARRUST1031	Bocal en verre - 3100 ml	2900 g	4



Crèmes et garnitures



Crèmes et garnitures



CRÈME AUX 4 FROMAGES

Crème délicieuse et fraîche obtenue à partir du savant mélange de 4 différents les fromages. Elle peut être utilisée tant chaude sur les premiers plats, que froid pour farcir les sandwiches, garnir les tartines et la pizza.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
CMA4FOB04	Boîte - 425 ml	400 g	12
CMA4FOB08	Boîte - 850 ml	800 g	6



CRÈME D'ASPERGES

Crème préparée avec des pointes d'asperges et de l'huile de tournesol. Idéales pour épicer pâtes, lier le risotto, préparer de garnitures ou soupes savoureuses, et garnir de pizzas, bruschettas et toutes les pâtisseries salées.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
CMAA1OV05	Bocal en verre - 580 ml	510 g	6
CMAA1OB08	Boîte - 850 ml	800 g	6



CRÈME AUX ARTICHOQUES

Crème préparée avec des artichauts sélectionnés et de l'huile de tournesol. Idéale pour épicer pâtes, lier risottos, pour farces et soupes, mais aussi pour garnir pizzas, bruschettas et la pâtisserie salée.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
CMAC1OV05	Bocal en verre - 580 ml	510 g	6
CMAC1OB08	Boîte - 850 ml	800 g	6



CRÈME AUX CÈPES

Crème préparée avec cèpes, huile et arômes. Idéale pour assaisonner pâtes et risottos, pour les farces et les soupes, pour garnir les pizzas et les bruschettas et pour pâtisserie salée.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
CMA1OV05	Bocal en verre - 580 ml	510 g	6
CMA1OB08	Boîte - 850 ml	800 g	6



Crèmes et garnitures



CRÈME AU RADICCHIO

Crème préparée avec du Radicchio frais sélectionné (salade à feuilles rouges du nord de l'Italie), de l'huile, du vin rouge et de l'oignon. Idéale pour assaisonner le risotto, pour les farces, pour garnir les pizzas et les bruschettas et pour les pâtisseries salées.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
CMAR10V05	Bocal en verre - 580 ml	510 g	6
CMAR10B08	Boîte - 850 ml	800 g	6



CRÈME À LA CITROUILLE

Crème à base de citrouille préparée selon la vraie recette de Mantoue. Idéale pour assaisonner le risotto et les pâtes, pour les garnitures, pour faire des soupes et du veloutés, et pour garnir des pizzas.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
CMAZ10V05	Bocal en verre - 580 ml	510 g	6
CMAZ10B04	Boîte - 425 ml	400 g	12



CRÈME DE TRUFFE NOIRE

Crème à base de champignon finement moulus, enrichie à la truffe noire. Prête à l'emploi, elle est idéale dans la préparation de premiers et deuxièmes plats, tartines, pizzas et pâtisserie salée.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
CMAT10V05	Bocal en verre - 580 ml	510 g	6



CRÈME DE TRUFFE BLANCHE

Crème à base de champignon finement moulus, enrichie à la truffe blanche. Prête à l'emploi, elle est appropriée à la préparation de premiers et deuxièmes plats, tartines pizzas et pâtisserie salée.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
CMATB10V05	Bocal en verre - 580 ml	510 g	6



Crèmes et garnitures



CRÈME DE NOIX

Garniture typique de la Ligurie, obtenue à partir de noix moulues, d'huile d'olive et de parmesan. Idéale pour les entrées, pour garnir les tartines et bruschettas et pour la pâtisserie salée.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
CMAN10V05	Bocal en verre - 580 ml	510 g	6



PESTO GENOVESE

Condiment typique de la Ligurie, obtenu à partir de basilic moulu, d'huile d'olive et de parmesan. Idéal pour les entrées, pour garnir tartines et bruschettas et pour les pâtisseries salées.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
SUGGEN10V05	Bocal en verre - 580 ml	500 g	6
SUGGEN10B08	Boîte - 850 ml	800 g	6



CRÈME AUX CEPES AVEC TRUFFE

Crème à base de cèpes finement moulus, enrichie à la truffe blanche. Prêt à l'emploi, il convient à la préparation de premier et deuxième plats, tartines, pizzas et pâtisseries salées.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
CMAPT10B04	Boîte - 425 ml	400 g	12



CRÈME DE TRUFFE « ELITE » AVEC HUILE D'OLIVE

Crème à base de champignons finement moulus, enrichie en truffe noire et huile d'olive. Prêt à l'emploi, idéal pour les premier et deuxième plats, croûtons, pizzas et pâtisseries salées.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
CMAT10OV05	Bocal en verre - 580 ml	510 g	6



Crèmes et garnitures



CRÈME DE PISTACHE

Sauce savoureuse avec un arôme intense. Idéal en combinaison avec des entrées, pour accompagner le poisson, ou pour garnir des canapés et des tartines créatifs.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
CMAPI5V05	Bocal en verre - 580 ml	520 ml	6



CRÈME DE FENOUIL SAUVAGE

Sauce traditionnelle obtenue à partir des feuilles et des fleurs de fenouil sauvage. À utiliser pour aromatiser les soupes de légumes et les entrées ou comme base de pâtes aux sardines.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
CMAFIN10V05	Bocal en verre - 580 ml	520 g	6



CRÈME AUX ORTIES

Sauce traditionnelle au goût délicat et frais, obtenue à partir des plus jeunes bourgeons d'ortie. À utiliser pour assaisonner des pâtes ou des gnocchis, garnir des pâtes farcies, accompagner des plats d'accompagnement et des plats principaux à base de poisson.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
CMAORT10V05	Bocal en verre - 580 ml	540 g	6



CRÈME DE TOMATES SÉCHÉES

Sauce savoureuse avec un arôme intense et une couleur rouge vif. Idéale pour assaisonner les premiers plats et pour aromatiser les plats mijotés et rehausser les plats de fruits de mer.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
CMAPI5V05	Bocal en verre - 580 ml	500 g	6



Crèmes et garnitures



CRÈME DE POIVRONS

Sauce savoureuse avec une saveur douce et une texture veloutée. A utiliser en combinaison avec de la viande ou du poisson, idéale pour accompagner les viandes grillées, bouillies et mixtes, garnir les tartines et assaisonner les sauces.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
CMAPEP10V05	Bocal en verre - 580 ml	540 ml	6



PESTO ROUGE

Sauce au basilic et tomates séchées, une délicieuse variante du pesto classique. Idéale pour assaisonner les pâtes et les gnocchis, garnir les tartines et aromatiser les autres sauces.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
SUGROS10V05	Bocal en verre - 580 ml	500 g	6



PATÉ D'OLIVES VERTES / NOIRES

Sauce au basilic et tomates séchées, une délicieuse variante du pesto classique. Idéale pour assaisonner les pâtes et les gnocchis, garnir les tartines et aromatiser les autres sauces.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
CMAPI10V10	Bocal en verre - 1062 ml	980 g	6



PATÉ D'OLIVES VERTES / NOIRES

Crème à base d'olives finement moulues. Prête à l'emploi, elle convient à la préparation de plats principaux, croûtons, pizzas et pâtisseries salées.

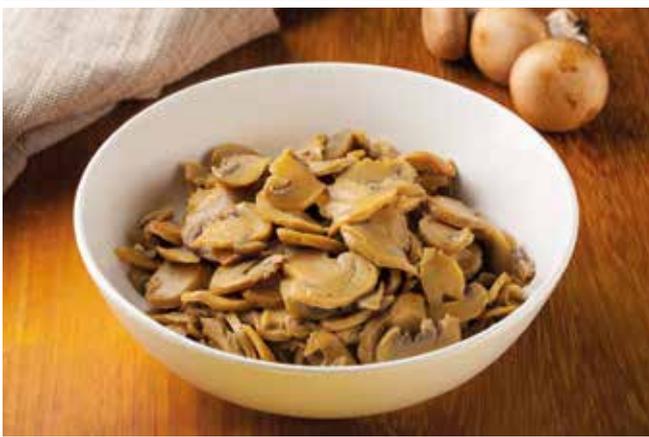
CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
PATOLV10V05	Bocal en verre - 580 ml	510 g	6
PATOLN10V05	Bocal en verre - 580 ml	510 g	6



Champignons



Champignons



CHAMPIGNONS AU NATUREL

Champignons frais, sélectionnés et tranchés, conservés au Naturel. Apprropriés pour toutes les utilisations aussi bien en cuisine que dans la pizzeria.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
FNGCINB30	Boîte - 2650 ml	2500 g	6
FNGCNS17	Poche - 1700 ml	1700 g	12



CHAMPIGNONS AU NATUREL « ÉLITE »

Champignons sélectionnés, coupés en tranches régulières, de couleur claire et petit calibre. Idéals pour préparer entrées et accompagnements de haut niveau.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
FNGCNS17	Poche - 1700 ml	1700 g	12



CHAMPIGNONS SAUTÉS AU VEGETAL

Champignons frais, sélectionnés et tranchés conservés dans un mélange de bouillon végétale, eau et huile, sans ajout d'amidons. Avec la couleur caractéristique des champignons frais et une saveur intense, ils sont idéals pour plats de pâtes, accompagnements et pour garnir pizzas, sandwichs et bruschettas.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
FNGT10B30	Boîte - 2650 ml	2500 g	6
FNGT10S17	Poche - 1700 ml	1700 g	6



CHAMPIGNONS SAUTÉS À L'HUILE « IL BIANCO »

De savoureuses tranches de champignons, claires et de coupe régulière. Idéals pour garnir pizzas, bruschettas et focaccias ou dans n'importe quelle préparation.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
FNGTB20S14	Poche - 1450 ml	1200 g	8



Champignons

CHAMPIGNONS SAUTÉS À L'HUILE

Champignons frais, sélectionnés et tranchés ; cuits avec une sauce légère et conservés dans de l'huile de tournesol, sans ajout d'amidons. Avec leur couleur légèrement foncée caractéristique et leur saveur intense, ils sont idéaux pour préparer des entrées, des accompagnements et pour garnir des pizzas, des sandwichs, et bruschettas.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
FNGT4OB08	Boîte - 850 ml	800 g	24
FNGT2OB30	Boîte - 2650 ml	2400 g	6
FNGT3OB030	Boîte - 2650 ml	2400 g	6
FNGT2OS17	Poche - 1700 ml	1700 g	12
FNGT2OS25	Poche - 2500 ml	2500 g	4
FNGT2OS10	Poche transp. - 1000 ml	1000 g	6



CHAMPIGNONS SAUTÉS À L'HUILE « COMMERCIALE »

Champignons frais de premier choix, calibrés, tranchés, sautés au persil et aux épices, conservés dans l'huile de tournesol. De couleur claire, ils sont idéaux pour garnir pizzas, bruschettas et toutes typologie sandwichs.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
FNGT0COS17	Poche - 1700 ml	1700 g	6



CHAMPIGNONS SAUTÉS À LA TRUFFE

Champignons frais de premier choix, calibrés, tranchés, épicés, enrichis de flocons de truffe noire d'été et conservés à l'huile aromatisée à la truffe. Excellents pour assaisonner les entrées, les plats d'accompagnement et pour garnir les pizzas et les sandwichs.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
FNGTT1OB08	Latta - 850 ml	800 g	12



Champignons



CHAMPIGNONS PLEUROTUS SAUTÉS

Champignons Pleurotes cultivés, sélectionnés, sautés au persil et aux épices, conservés dans l'huile de tournesol. D'un goût délicat, ils se prêtent à l'imagination du chef pour la préparation des entrées, des accompagnements ou pour la garniture de pizza.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
FNGP20B08	Boîte - 850 ml	800 g	12



ARMILLARIA MELLEA NAMEKO SAUTÉS

Champignons au miel Nameko cuits, épicés et conservés dans de l'huile de tournesol. Au goût raffiné, elles sont idéales pour habiller les premiers plats, en accompagnement de viandes ou de polenta ou pour garnir des pizzas et des sandwiches.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
FNGC30B08	Boîte - 850 ml	800 g	24
FNGC30S07	Poche - 650 ml	650 g	24



ARMILLARIA MELLEA NAMEKO AU NATUREL

Champignons Nameko sélectionnés pour leur taille, la cuisson naturelle les rend polyvalents en cuisine. Excellents pour assaisonner les premiers et deuxièmes plats, pour garnir toutes les pâtisseries salées, garnir les pizzas et les bruschettas.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
FNGC3NB08	Boîte - 850 ml	800 g	24



CHAMPIGNONS ARMILLARIA MELLEA SAUTÉS

Champignons Armillaria Mellea, sélectionnés, sautés et conservés à l'huile de tournesol. Avec un goût raffiné, ils sont idéaux pour assaisonner les entrées, pour accompagner les viandes, la polenta ou pour garnir pizzas et sandwiches.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
FNGC40B08	Boîte - 850 ml	800 g	24

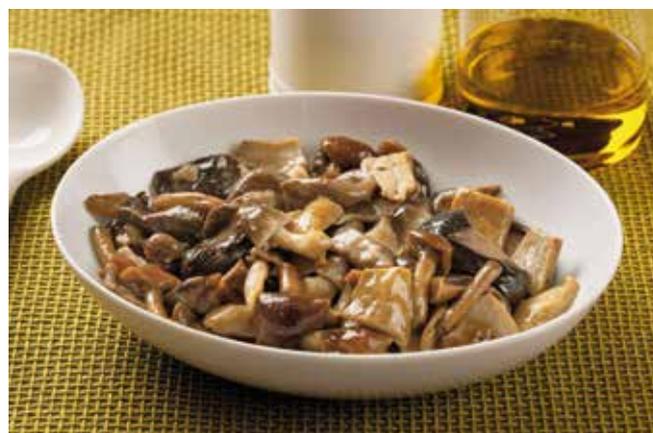


Champignons

CHAMPIGNONS MIX DE BOIS 5 SAVEURS SAUTÉS

Mélange de cinq types de champignons forestiers soigneusement sélectionnés et sautés, conservés à l'huile de tournesol. Adapté à toute utilisation en cuisine, il est idéal pour assaisonner les plats de pâtes, les accompagnements de viandes ou de polenta, ou pour garnir les pizzas et les sandwiches.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
FNGM2OB08	Boîte - 850 ml	800 g	24
FNGM2OB30	Boîte - 2650 ml	2400 g	6
FNGM2OS07	Poche - 650 ml	650 g	24
FNGM2OS14	Poche - 1450 ml	1450 g	8
FNGM2OS17	Poche - 1700 ml	1700 g	6



CHAMPIGNONS MIX DE BOIS 5 SAVEURS À L'HUILE

Mélange de cinq types de champignons forestiers soigneusement sélectionnés, légèrement acétates et conservés à l'huile. Leur goût délicat les rend parfaits comme entrés ou plats d'accompagnements froids ou pour accompagner viandes et fromages.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
FNGM02GOV10	Bocal en verre - 1062 ml	950 g	6
FNGM02GOB08	Boîte - 850 ml	800 g	6
FNGM02GOB30	Boîte - 2650 ml	2500 g	6



CHAMPIGNONS MIX DE BOIS 5 SAVEURS AU NATUREL

Mélange de cinq types de champignons forestiers soigneusement sélectionnés et conservés au naturel. Avec un goût délicat, il convient à toutes les utilisations en cuisine.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
FNGMBNB30	Latta - 2650 ml	2500 g	6



Champignons



CHAMPIGNONS CÈPES SAUTÉS « ANTICA RICETTA »

Cèpes soigneusement sélectionnés, coupés en dés et préparés selon une recette traditionnelle, qui rehausse leur arôme et leur saveur incomparables. Idéals pour des utilisations multiples à la fois en cuisine pour les entrées et dans les pizzerias pour garnir les pizzas et bruschetta.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
FNGP50B08	Boîte - 850 ml	790 g	24



CHAMPIGNONS CÈPES SAUTÉS « EXTRA »

Cèpes de la plus haute qualité soigneusement sélectionnés coupés en gros cubes, très savoureux et conservés à l'huile. C'est un produit adapté à la préparation d'entrées, de plats d'accompagnement ou d'accompagnement de viande.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
FNGP60B08	Boîte - 850 ml	800 g	24



CHAMPIGNONS CÈPES SAUTÉS « ALTOPIANO »

Cèpes soigneusement sélectionnés, coupés en petites tranches, sautés avec une sélection d'épices et conservés dans de l'huile de tournesol. Idéals pour garnir pizzas et bruschettas.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
FNGPTA0B08	Boîte - 850 ml	800 g	24



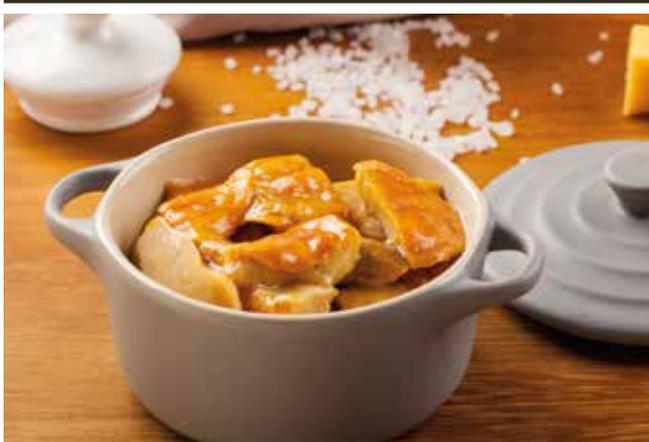
CHAMPIGNONS CÈPES SAUTÉS « ALTOPIANO » À LA CRÈME »

Champignons cèpes soigneusement sélectionnés coupés en petites tranches, enveloppés dans une crème de cèpes. C'est un produit à haut rendement, pour de multiples utilisations tant en cuisine pour les plats de pâtes que dans les pizzerias pour garnir pizzas et bruschettas.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
FNGPTACOB08	Latta - 850 ml	800 g	24
FNGPTACOB30	Latta - 2650 ml	2500 g	6



Champignons



CHAMPIGNONS PORCINI SAUTÉS « ELFI »

Cèpes soigneusement sélectionnés coupés en tranches sautés avec de l'huile et des arômes. Ils sont idéaux pour garnir les pizzas et les bruschettas.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
FNGPTEOB08	Latta - 850 ml	800 g	24
FNGPTEOB30	Latta - 2650 ml	2400 g	6
FNGPTEOS07	Busta - 650 ml	650 g	24
FNGPTEOS14	Busta - 1450 ml	1450 g	8
FNGPTEOS17	Busta - 1700 ml	1700 g	6



CHAMPIGNONS SAUTÉS « IL PREALPINO »

Mélange de cèpes et de strophaire coupés en tranches, sautés et conservés dans l'huile. Produit avec un excellent rapport qualité / prix. Idéal pour garnir les pizzas et les bruschetta ou utilisé tel quel comme plat d'accompagnement pour les plats principaux.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
FNGIPOB08	Boîte - 850 ml	800 g	24
FNGIPOS07	Poche - 650 ml	650 g	24



CHAMPIGNONS CÈPES SAUTÉS « GNOMOLI »

Champignons cèpes soigneusement sélectionnés, coupés en tranches très fines. Prêts à l'emploi, idéals pour garnir les sandwichs et toute la pâtisserie salée.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
FNGPTGOB08	Boîte - 850 ml	800 g	24



CHAMPIGNONS « IL PREALPINO » À LA CRÈME

Mélange de cèpes et de strophaire sautés, cuits à la crème de cèpes et coupés en tranches avec un excellent rapport qualité / prix. Idéals pour garnir pizzas et bruschettas ou en tant que tel comme plat d'accompagnement pour les plats principaux.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
FNGIPCOB08	Boîte - 850 ml	800 g	24



Champignons



CHAMPIGNONS CÈPES SAUTÉS « CASERECCI »

Cèpes de premier choix soigneusement sélectionnés, coupés en gros cubes, enveloppés dans une crème aux cèpes. C'est un produit à haut rendement pour de multiples usages, notamment en cuisine pour les entrées, les accompagnements et les garnitures.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
FNGPTCOB08	Boîte - 850 ml	800 g	24



CHAMPIGNONS SAUTÉS « GRAN FETTA »

Mélange de cèpes et de strophaires sautés à l'huile de tournesol. Prêts à l'emploi, idéals pour garnir les pizzas, bruschetta et pâtisseries salées ou comme plat d'accompagnement pour les plats principaux.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
FNGGFOB08	Boîte - 850 ml	800 g	24



CHAMPIGNONS ENTIERS À L'HUILE

De délicieux champignons entiers de petite taille, légèrement acétates et aromatisés, conservés à l'huile de tournesol. Idéal pour les apéritifs froids, les salades ou les décorations imaginatives.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
FNGC10V10	Bocal en verre - 1062 ml	950 g	6
FNGC10V17	Bocal en verre - 1700 ml	1600 g	6
FNGC10V31	Bocal en verre - 3100 ml	2900 g	4



CHAMPIGNONS COUPÉS À L'HUILE

Champignons clairs tranchés conservés dans de l'huile de tournesol. Idéals pour les apéritifs, les salades fraîches ou pour créatifs buffets froids.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
FNGC20V31	Bocal en verre - 3100 ml	2900 g	4



Champignons



CHAMPIGNONS COUPÉS « À LA CONTADINA »

De savoureux champignons coupés en tranches, assaisonnés et enrichis en morceaux de piment rouge. Excellent pour préparer des délicieux apéritifs et buffets froids.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
FNGT10V31	Bocal en verre - 3100 ml	2900 g	4



CHAMPIGNONS DE PAILLE

Champignons de paille sélectionnés, délicieux, durs et charnus à la forme caractéristique, conservés dans l'huile de tournesol. Idéals comme hors d'œuvre.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
FNGM10V10	Bocal en verre - 1062 ml	950 g	6
FNGM10V17	Bocal en verre - 1700 ml	1600 g	6
FNGM10V31	Bocal en verre - 3100 ml	2900 g	4



CHAMPIGNONS CHANTERELLES SAUTÉES

Chanterelles cuites, épicées et conservées dans l'huile de tournesol. Avec un goût raffiné, elles sont idéales pour assaisonner les premiers plats et comme accompagnement de viandes ou de « polenta ».

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
FNGF10B08	Boîte - 850 ml	800 g	12



CHAMPIGNONS MIX DE BOIS 6 SAVEURS À L'HUILE

Délicieux mélange de champignons sélectionnés dans de l'huile de tournesol. Idéal pour les apéritifs froids, dans les salades ou pour des recettes créatives.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
FNGM02G0V31	Bocal en verre - 3100 ml	2900 g	4



Légumes grillées



MÉLANGE DE LÉGUMES GRILLÉS À L'HUILE

Mélange d'aubergines hachées, de courgettes tranchées, de poivrons rouges et jaunes coupés en dés, grillés et conservées à l'huile de tournesol. Idéales comme entrée froide, plat d'accompagnement ou pour garnir des sandwiches ou pizzas ou focaccias.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
VERDG10S17	Poche - 1700 ml	1700 g	6



COURGETTES EN RONDELLES GRILLÉES À L'HUILE

Courgettes fraîches sélectionnées et coupées en rondelles, grillées et conservées à l'huile de tournesol. Idéales comme apéritif froid, plat d'accompagnement ou pour garnir des sandwiches, pizzas et focaccias.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
ZUCGR10S17	Poche - 1700 ml	1700 g	6



COURGETTES TRANCHÉES GRILLÉES À L'HUILE

Courgettes fraîches sélectionnées et tranchées, grillées et conservées à l'huile de tournesol. Idéales comme apéritif froid, plat d'accompagnement ou pour garnir des sandwiches, pizzas et focaccias.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
ZUCG20B08	Boîte - 850 ml	780 g	6
ZUCG20S17	Poche - 1700 ml	1700 g	6



Légumes Grillées



AUBERGINES EN MORCEAUX GRILLÉES À L'HUILE

Aubergines fraîches sélectionnées et coupées en morceaux, grillées et conservées à l'huile de tournesol. Idéales comme apéritif froid, plat d'accompagnement ou pour garnir des sandwiches, pizzas et focaccias.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
MLZG10S17	Poche - 1700 ml	1700 g	6



AUBERGINES TRANCHÉES GRILLÉES À L'HUILE

Aubergines fraîches sélectionnées et tranchées, grillées et habillées à l'huile de tournesol. Idéales comme apéritif froid, plat d'accompagnement ou pour garnir des sandwiches, pizzas et focaccias.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
MLZG20B08	Boîte - 850 ml	750 g	6



POIVRONS ROUGES ET JAUNES GRILLÉS À L'HUILE

Sélection de poivrons frais coupés en morceaux, grillés et conservés à l'huile de tournesol. Idéales comme apéritif froid, plat d'accompagnement ou pour garnir des sandwiches, pizzas et des focaccias.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
PPRG10S17	Poche - 1700 ml	1700 g	6



Légumes Grillées



CHAMPIGNONS ENTIERS GRILLÉS À L'HUILE

Savoureux champignons entiers sélectionnés, fraîchement préparés et grillés. Excellents comme plat d'accompagnement, buffet et apéritifs froids, ou en combinaison avec un carpaccio de viande.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
FNCIGOB08	Boîte - 850 ml	800 g	6



POIVRONS GRILLÉS AU NATUREL

Poivrons frais sélectionnés et coupés en morceaux, grillés et conservés au naturel. Idéals comme plat d'accompagnement ou pour garnir sandwiches, pizzas, focaccias et bruschettas.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
PPRG1NB08	Boîte - 850 ml	800 g	6



QUARTIERS D'ARTICHAUTS GRILLÉS À L'HUILE

Artichauts sélectionnés coupés en quartiers, grillés et conservés à l'huile de tournesol. Idéals pour les salades et pour garnir les pizzas.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CARSG10B08	Latta - 850 ml	750 g	6
CARSG30S17	Busta - 1700 ml	1700 g	6



Olives



OLIVES VERTES MOYENNES

Olives vertes de petite taille, sélectionnées, calibrées et conservées au naturel. Idéales pour préparer des apéritifs et pour garnir pizzas et salades.

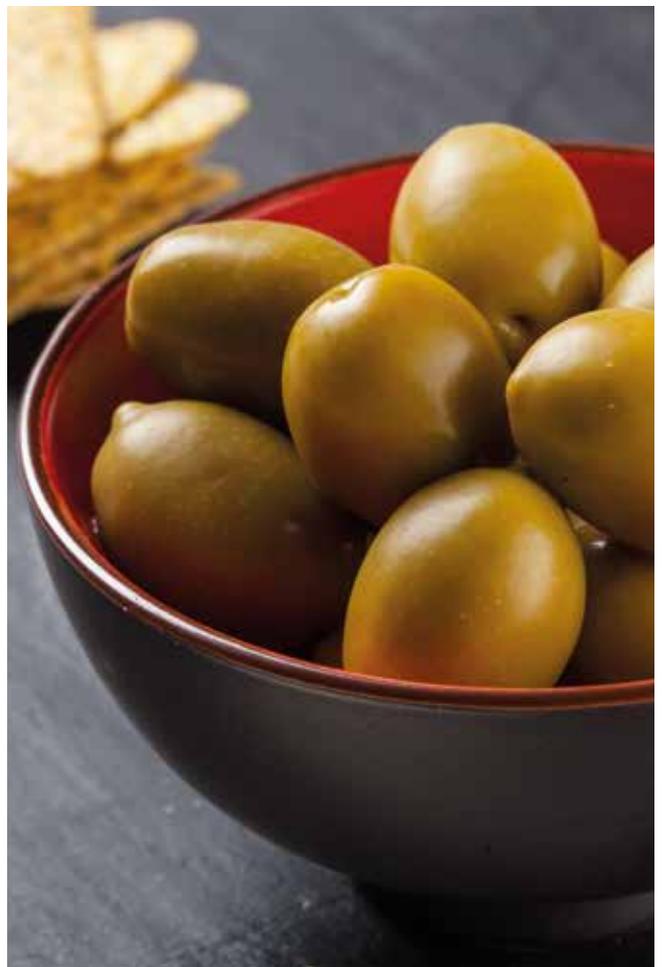
CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
OLVV1SV17	Bocal en verre - 1700 ml	1600 g	6
OLVV1SV31	Bocal en verre - 3100 ml	2900 g	4
OLVSVISB50	Boîte - 5/1	4100 g	3



OLIVES VERTES GRANDES

Olives vertes de grande taille, sélectionnées et calibrées et conservées au naturel. Idéales pour une utilisation dans les bars pour la préparation d'apéritifs et de salades ou dans les pâtisseries pour décorer tartines ou pour la pâtisserie salée.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
OLVV2SV17	Bocal en verre - 1700 ml	1600 g	6
OLVV2SV31	Bocal en verre - 3100 ml	2900 g	4





OLIVES VERTES DÉNOYAUTÉES

Olives vertes dénoyautées de petite taille, sélectionnées et calibrées, et conservées au naturel. Idéales pour préparer des apéritifs, des sauces et pour garnir pizzas et salades.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
OLVV3SV17	Bocal en verre - 1700 ml	1600 g	6
OLVSVDSB50	Boîte - 5/1	4100 g	3



GRANDES OLIVES VERTES DÉNOYAUTÉES

Olives vertes de grande taille, sans os, sélectionnées et calibrées. Idéales pour les apéritifs et pour la préparation des premiers et deuxièmes plats.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
OLVV3SV31	Bocal en verre - 3100 ml	2900 g	4



OLIVES VERTES EN RONDELLES

Olives vertes de petite taille coupées en rondelles et conservées au naturel. Idéales pour toutes les préparations en cuisine, premiers et deuxièmes plats, et pour la garniture de pizzas, salades et toutes les pâtisseries salées.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
OLVR1SV17	Bocal en verre - 1700 ml	1600 g	6
OLVSVRSB50	Boîte - 5/1	4100 g	3



OLIVES VERTES FARCIES AU POIVRON

Olives vertes de petite taille, sélectionnées et calibrées, farcies au poivron rouge, préparées au naturel. Idéales pour la préparation d'apéritifs, pour les plats froids ou salades et toutes les pâtisseries salées.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
OLVF10V17	Bocal en verre - 1700 ml	1600 g	6





OLIVELLE RIVIERA DÉNOYAUTÉES À L'HUILE

Olives naturellement noires de petit calibre, dénoyautées, sélectionnées et conservées à l'huile. Excellentes pour les apéritifs et pour la préparation des premiers et deuxièmes plats.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
OLVNLIGOV10	Bocal en verre - 1062 ml	950 g	6



OLIVELLE RIVIERA DÉNOYAUTÉES EN SAUMURE

Olives noires naturelles de petite taille, dénoyautées, sélectionnées et calibrées, et conservées au naturel. Excellentes comme apéritif, pour la préparation de sauces et de plats principaux.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
OLVNLIGSV10	Bocal en verre - 1062 ml	1000 g	6



OLIVES NOIRES « COLOSSAL »

Olives noires naturelles de grande taille, sélectionnées et calibrées, naturellement soignées. Idéal pour préparer des apéritifs et des salades, pour garnir des pizzas et pour toutes les pâtisseries salées.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
OLVN2SV17	Bocal en verre - 1700 ml	1600 g	6
OLVN2SV31	Bocal en verre - 3100 ml	2900 g	4
OLVGN3SB30	Boîte - 2650 ml	2500 g	6



OLIVES NOIRES DÉNOYAUTÉES

Olives noires de petite taille dépourvues d'os, sélectionnées et calibrées, conservées au naturel. Idéales pour préparer des apéritifs, des sauces et pour garnir les pizzas.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
OLVNSV22	Bocal en verre - 1966 ml	1850 g	6
OLVNSDSB50	Boîte - 5/1	4100 g	3



OLIVES D'ESPAGNE NOIRES EN RONDELLES

Olives noires de petite taille coupées en rondelles et conservées au naturel. Idéales pour toutes les préparations en cuisine, entrées et salades, pour garnir les pizzas et pour toutes les pâtisseries salées.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
OLVSNRSB50	Boîte - 5/1	4100 g	3



COCKTAIL D'OLIVES ASSAISONNÉES À L'HUILE

Mélange vif d'olives de table (olives vertes farcies et calibre Mammouth entier et olives noires entières calibre Colossal) conservées dans l'huile et légèrement sautées. Excellent pour les apéritifs et les délicieux apéritifs.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
OLVCK10B08	Boîte - 850 ml	780 g	6



OLIVES TAGGIASCHE DENOYAUTÉES À L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

Olives précieuses Taggiasca, récoltées sur la Riviera ligure, dénoyautées et conservées dans de l'huile d'olive extra vierge. Excellentes pour garnir les bruschettas et les croûtons, ou pour accompagner les plats de poisson et de viande au four.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
OLVNT0EOV10	Bocal en verre - 1062 ml	900 g	6



Tomates



Tomates



TOMATES PELÉES

Tomates pelées italiennes préparées avec des fruits parfaitement mûrs et choisis. Idéals pour préparer les premiers et deuxièmes plats, pour la pizza et pour toutes les utilisations en cuisine.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
PMDP0NB30	Boîte - 2650 ml	2500 g	6



PULPE DE TOMATE

Pulpe de tomate italienne à grains fins adaptée à toutes les utilisations en cuisine et en pizzeria.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
PMDP3NB50	Boîte - 4250 ml	4050 g	3
PMDP3NS50	Poche - 2 x 5 Kg	10000 g	1



TOMATES SÉCHÉES À L'HUILE

Tomates séchées conservés dans huile et épices pour donner le produit goût et parfum. Indiqué dans toutes les préparations en cuisine, dans les pizzerias et les pâtisseries salées ou simplement comme apéritif.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
PMDS10V17	Bocal en verre - 1700 ml	1500 g	6
PMDS10V31	Bocal en verre - 3100 ml	2900 g	4
PMDS10B08	Boîte - 850 ml	800 g	6
PMDS10B30	Boîte - 2650 ml	2400 g	6
PMDS10S17	Poche - 1700 ml	1700 g	6
PMDS10S10	Poche transp. - 1000 ml	1000 g	6



TOMATES ROUGES SEMI-SÉCHÉES EN QUARTIERS À L'HUILE

De savoureuses tomates cerises légèrement séchées, avec un arôme intense, dans de l'huile de tournesol. Idéales pour nombreuses préparations, comme accompagnement ou condiment pour les premiers plats, excellent tant froids que chauffés.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
PMDSR10B08	Boîte - 850 ml	750 g	6



TOMATES CERISE JAUNE SEMI-SÉCHÉES À L'HUILE

Tomates cerises jaunes coupées en deux, légèrement séchées, au goût sucré et délicat. Idéales pour accompagner les premiers et deuxièmes plats à base de poisson.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
PMDSG10B08	Boîte - 850 ml	750 g	6



Produits au vinaigre



Produits au Vinaigre



OIGNONS MOYENS

Oignons de taille moyenne, sélectionnés et conservés à l'aigre-doux. Idéales pour les apéritifs, les accompagnements et les salades froides.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
CIP01AV17	Bocal en verre - 1700 ml	1550 g	6



OIGNONS « PERLINA »

Oignons de petite taille, sélectionnés et conservés à l'aigre-doux. Idéales pour les apéritifs, les accompagnements et pour la garniture de sandwichs.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
CIPP1AV17	Bocal en verre - 1700 ml	1550 g	6



OIGNONS BORETTANE AU VINAIGRE BALSAMIQUE

Oignons Borettane frais conservés en sauce aigre-douce avec du vinaigre balsamique. Idéals comme apéritif froid ou comme accompagnement pour les plats principaux.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
CIPB2AB30	Boîte - 2650 ml	2500 g	6



OIGNONS BORETTANE AU VINAIGRE BLANC

Oignons frais Borettane conservés à l'aigre-douce avec du vinaigre blanc. Idéals comme apéritif froid ou comme plat d'accompagnement pour les plats principaux.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
CIPB1AV17	Bocal en verre - 1700 ml	1550 g	6



POIVRONS FILETS ROUGES ET JAUNES

Poivrons rouges et jaunes coupés en lanières régies en aigre-doux. Idéal pour les buffets froids, pour accompagner viandes et fromages ou pour garnir les pizzas et les sandwiches.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
PPRF1AV17	Bocal en verre - 1700 ml	1550 g	6
PPRF1OS17	Poche - 1700 ml	1700 g	6



JARDINIÈRE DE LÉGUMES

Mélange classique de légumes (navets, carottes, concombres, chou-fleur, fenouil, poivrons, oignons, céleri) conservés en aigre-doux. Idéale pour les buffets froids ou pour accompagner charcuteries et fromages.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
GRD00AV17	Bocal en verre - 1700 ml	1550 g	6



BANDERILLAS

Brochettes épicées de légumes conservées au naturel. Idéals pour les buffets froids, pour accompagner charcuteries et fromages ou dans les bars pour des délicieux apéritifs.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PEZZI PER IMBALLO
BANDER1AV22	Bocal en verre - 1966 ml	1900 g	6



A top-down view of a dark, possibly black, bowl filled with fresh vegetables. The bowl contains several dark red beets with their leafy tops, two bright orange carrots, and a bunch of vibrant green basil leaves. The background is dark, making the colors of the vegetables stand out. The text 'Legumes et legumineuses' is written in a white, cursive font across the upper portion of the image.

*Legumes et
legumineuses*

Legumes et legumineuses



OIGNONS CARAMÉLISÉS

Oignons soigneusement sélectionnés et coupés en tranches, au goût aigre-doux, idéal pour garnir des sandwiches ou garnir des pâtisseries salées, également excellents en combinaison avec des plats de viande.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
CIPCARB08	Boîte - 850 ml	800 g	6



FRIARIELLI À L'HUILE

Préparés selon la recette traditionnelle napolitaine avec de l'huile, de l'ail, du sel et du piment. Excellent comme ingrédient dans les entrées ou comme garniture pour les pizzas et les bruschettas.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
FRL10V10	Bocal en verre - 1062 ml	950 g	6
FRL10B08	Boîte - 850 ml	800 g	6



SALADE DE LÉGUMES NATURELS

Mélange vif de petits pois, carottes et pommes de terre en dés. Prêt à l'emploi, idéal pour salades de riz, pâtes et soupes, plats d'accompagnement froids ou comme base pour la salade russe.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
MACEDNB30	Boîte - 2650 ml	2500 g	6



SALADE DES LEGUMES AIGRE ET DOUCE

Mélange frais et créatif de légumes sélectionnés coupés en julienne et conservés dans un délicat mélange d'eau et de vinaigre. Parfait comme plat d'accompagnement frais pendant l'été ou comme base pour une salade créative.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
INSAL10B30	Boîte - 2650 ml	2500 g	6



Legumes et legumineuses



ASPERGES BLANCHES EXTRA AU NATUREL

Pointes d'asperges sélectionnées, au goût sucré et délicat. Elles peuvent être utilisées dans diverses préparations gastronomiques, idéales pour le risotto, la garniture de pâtes farcies ou en combinaison avec le poisson.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
ASPE1NB04	Boîte - 444 ml	425 g	12



BETTERAVES ROUGES AU VINAIGRE

Betteraves tranchées, obtenues à partir de la matière première fraîche. Croquantes et prêtes à l'emploi, idéales comme apéritif froid, plat d'accompagnement et dans des buffets créatifs.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
BARBARB30	Boîte - 2650 ml	2500 g	6



MAÏS AU NATUREL

Maïs sucré de qualité sélectionné, avec des grains tendres et croquants. Parfait en combinaison avec des salades, des accompagnements d'été frais ou des entrées originales.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
MAISNB30	Boîte - 2650 ml	1870 g	3



HARICOTS BORLOTTI AU NATUREL

Haricots bouillis savoureux, avec une consistance corsée. Particulièrement adaptés pour la préparation de salades composées, entrées créatives ou pour enrichir soupes et préparer le « minestrone ».

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
FAGIOLINB30	Boîte - 2650 ml	2500 g	6



Sauces



SAUCE TOMATE « POMOPRONGO »

La sauce de la tradition italienne, une délicieuse sauce tomate enrichie avec l'ajout de carottes, basilic, céleri et oignon. Une base parfaite pour la préparation de n'importe quel plat.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
SUGPOM10B30	Boîte - 2650 ml	2600 g	6



SAUCE « À LA SICILIANA »

Condiment savoureux issu de l'union de tomates, câpres et anchois. Une saveur enveloppante et un parfum rappelant la Méditerranée. Idéal pour assaisonner les plats de pâtes ou aromatiser ragoûts et trempettes.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
SUGSIC10B08	Boîte - 850 ml	800 g	6

SAUCE « À L'ARRABBIATA »

Un condiment savoureux qui provient de la combinaison de tomates, de céleri et de carottes et d'une pincée de piment. Idéal pour assaisonner les premiers plats.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
SUGARR10B08	Boîte - 850 ml	800 g	6



Produits de la Pêche



THON À L'HUILE D'OLIVE

Thon en tranches à l'huile d'olive, idéal pour tous les usages aussi bien en cuisine qu'en pizzeria.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
TNN000B08	Boîte - 850 ml	800 g	6



THON À L'HUILE DE TOURNESOL

Tranches de thon, à la viande rose et tendre. Excellents pour accompagner les premier et deuxièmes plats.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
TNN00SOB20	Boîte - 1730 ml	1730 g	6
TNN01SOS10	Poche transp. - 1000 ml	1000 g	8



FILETS D'ANCHOIS À L'HUILE

Filets d'anchois à l'huile de tournesol. Idéales pour tous les usages aussi bien en cuisine que dans la pizzeria.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
ALCFB0B07	boîte - 700 ml	600 g	12



Produit Frais



CHAMPIGNONS SAUTÉS

Savoureux champignons préparés frais, avec simples ingrédients comme le veut la tradition. Conçu pour offrir un rendement élevé, adapté à professionnels de la pizza et pour garnir les entrées, les premier et deuxièmes plats.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	EMBALLAGE
FNGT20S50	Seau - 5000 ml	4000 g	1



POMMES DE TERRE NOUVELLES

Pommes de terre nouvelles entières sélectionnées, pratiques et polyvalentes, déjà partiellement cuites et prêtes en quelques minutes, conviennent à tous les types de cuisson et aux usages les plus variés.

CODE	EMBALLAGE	POIDS NET	PCS PAR COLIS
PATANS50	Poche - 5000 ml	4500 g	4



Nous exportons dans plus de

01 ETATS-UNIS



02 AMÉRIQUE CENTRALE

03 BRÉSIL

04 URUGUAY

05 PORTUGAL

06 ESPAGNE

07 FRANCE

08 ROYAUME-UNI

09 ALLEMAGNE

10 BELGIQUE

11 DANEMARK

12 SUÈDE

13 SUISSE

14 AUTRICHE

15 SLOVÉNIE

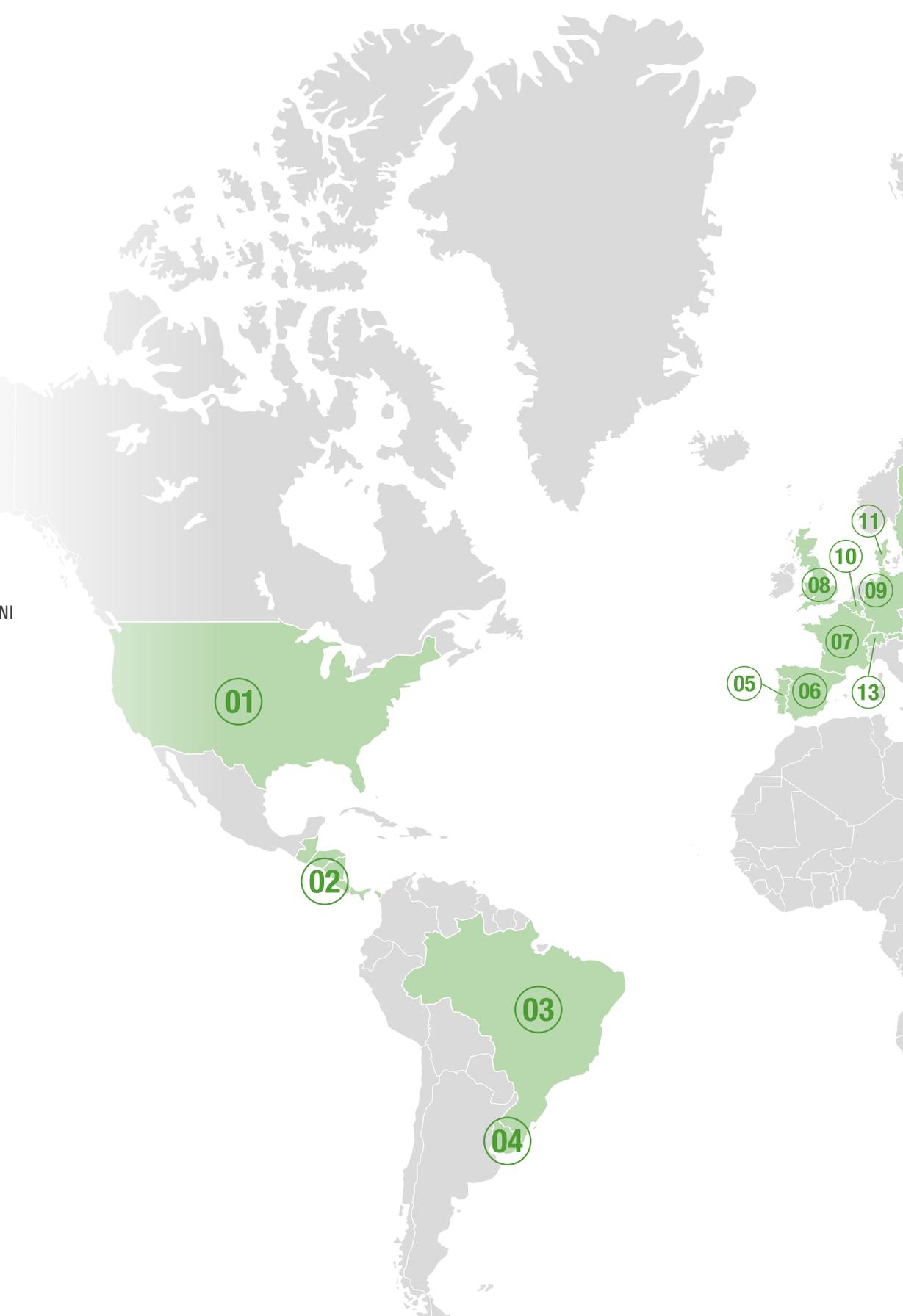
16 CROATIE

17 DJIBOUTI

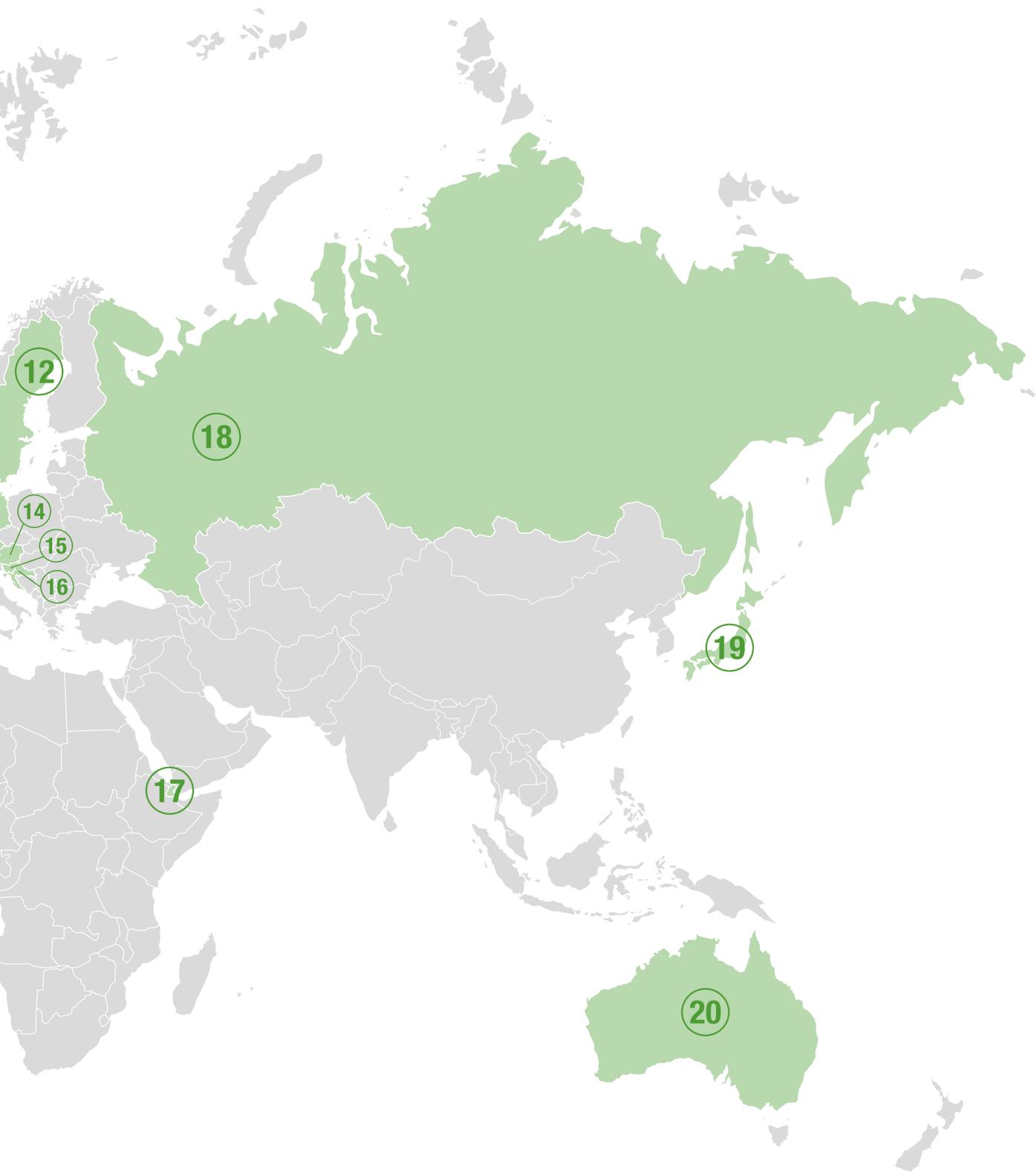
18 RUSSIE

19 JAPON

20 AUSTRALIE



20 pays à travers le monde



Liste de Produits

CODE	DESCRIPTION MARCHANDISE	EMBALLAGE	U.M.	CEE TAILLE ML.	POIDS NET	POIDS ÉGOUTÉ	PCS PAR COLIS	COLIS POUR COUCHE	COUC. POUR PALET.
<i>Ligne Bio</i>									
BIOCPR1AVB08	CÂPRES EN VINAIGRE BLANC	boite	g	850	800	400	6	12	144
BIOCARS10B08	QUARTIERS D'ARTICHAUTS EN HUILE BIO	boite	g	850	800	400	6	12	144
BIOPMDS10B08	TOMATES SÉCHÉES EN HUILE BIO	boite	g	850	800	400	6	12	144
BIOFNGT4OB08	CHAMPIGNONS SAUTÉES BIO	boite	g	850	800	500	6	12	144
<i>Entrées</i>									
ANTZ10S17	ENTRÉ « À LA ZINGARA » EN HUILE	poche	g.		1700	1400	6	10	60
ANTZ10B30	ENTRÉ « À LA ZINGARA » EN HUILE	boite	g.	2650	2400	1500	6	5	50
ANTZ20S10	CAPRICCIO « À LA ZINGARA » EN HUILE	poche transp.	g.		1000	800	6	7	63
ANTZ20S17	CAPRICCIO « À LA ZINGARA » EN HUILE	poche	g.		1700	1400	6	10	60
ANTL10V10	ENTRÉ DE LUXE À L'HUILE	bocal en verre	g.	1062	950	620	6	11	77
ANTL10V17	ENTRÉ DE LUXE À L'HUILE	bocal en verre	g.	1700	1600	1000	6	10	50
ANT510V17	ENTRÉ TOSCAN EN HUILE	bocal en verre	g.	1700	1600	1000	6	10	50
MLZF10V17	FILETS D'AUBERGINES À L'HUILE	bocal en verre	g.	1700	1550	980	6	10	50
PPRF10V17	POIVRONS ROUGES ET JAUNES À L'HUILE	bocal en verre	g.	1700	1550	980	6	10	50
ORTORNV10	MELANGE DES LEGUMES AU NAUTREL (ORTORISO)	bocal en verre	g.	1062	1000	650	6	11	77
ORTOR10V10	MELANGE DES LEGUMES À L'HUILE	bocal en verre	g.	1062	960	650	6	11	77
ORTORNB30	MELANGE DES LEGUMES AU NAUTREL (ORTORISO)	boite	g.	2650	2500	1450	6	10	50
ORTOR10B30	MELANGE DES LEGUMES À L'HUILE	boite	g.	2650	2450	1450	6	10	50
<i>Câpres</i>									
CPROPAV07	CÂPRES 7 MM (PERNICE) AU VINAIGRE	bocal en verre	g.	720	680	400	6	16	128
CPROPAV17	CÂPRES 7 MM (PERNICE) AU VINAIGRE	bocal en verre	g.	1700	1600	1000	6	10	50
CPROPAV31	CÂPRES 7 MM (PERNICE) AU VINAIGRE	bocal en verre	g.	3100	2900	1900	4	8	32
CPRP1AV07	CÂPRES 9 MM (PUNTINA) AU VINAIGRE	bocal en verre	g.	720	680	400	6	16	128
CPRP1AV17	CÂPRES 9 MM (PUNTINA) AU VINAIGRE	bocal en verre	g.	1700	1600	1000	6	10	50
CPRP1AV31	CÂPRES 9 MM (PUNTINA) AU VINAIGRE	bocal en verre	g.	3100	2900	1900	4	8	32
CPRPSSV10	CÂPRES 9 MM (PUNTINA) AU SEL	bocal plastique	g.	1062	1000		6	12	108
CPRG1AV07	FRUITS DE LA CÂPRE AU VINAIGRE	bocal en verre	g.	720	680	320	6	16	128
<i>Artichauts</i>									
CARM10V10	ARTICHAUTS MOYENS À L'HUILE	bocal en verre	g.	1062	950	560	6	11	77
CARM10V17	ARTICHAUTS MOYENS À L'HUILE	bocal en verre	g.	1700	1600	1000	6	10	50
CARN1NB30	ARTICHAUTS ENTIERS AU NATUREL	boite	g.	2650	2550	1350	6	5	50
CARC10B30	COROLLES (CŒURS) D'ARTICHAUT À L'HUILE	boite	g.	2650	2400	1400	6	5	50
CARS10V17	ARTICHAUTS « SPACCATELLI » À L'HUILE	bocal en verre	g.	1700	1600	1000	6	10	50
CARS10V31	ARTICHAUTS « SPACCATELLI » À L'HUILE	bocal en verre	g.	3100	2900	1900	4	8	32
CARS20V10	QUARTIERS D'ARTICHAUTS À L'HUILE	bocal en verre	g.	1062	950	560	6	11	77
CARS20V17	QUARTIERS D'ARTICHAUTS À L'HUILE	bocal en verre	g.	1700	1600	1000	6	10	50
CARS50V031	QUARTIERS D'ARTICHAUT « À LA PAESANA »	bocal en verre	g.	3100	2900	1900	4	8	32
CARS3NS17	QUARTIERS D'ARTICHAUTS AU NATUREL	poche	g.		1700	1200	6	10	60
CARS3SNB30	QUARTIERS D'ARTICHAUTS AU NATUREL S.P.	boite	g.	2650	2500	1200	6	5	50
CARS3SNB30	QUARTIERS D'ARTICHAUTS AU NATUREL	boite	g.	2650	2550	1200	6	5	50

CODICE	DESCRIPTION MARCHANDISE	EMBALLAGE	U.M.	CEE TAILLE ML.	POIDS NET	POIDS EGOU.	PCS PAR COLIS	COLIS POUR COUCHE	COUC. POUR PALET.
<i>Carciofi</i>									
CARS30S10	QUARTIERS D'ARTICHAUX À L'HUILE	poche transp.	g.		1000	800	6	7	63
CARS310S17	QUARTIERS D'ARTICHAUX NATIONAUX À L'HUILE	poche	g.		1700	1200	6	10	60
CARS30S17	QUARTIERS D'ARTICHAUX À L'HUILE	poche	g.		1700	1400	6	10	60
CARS50S17	QUARTIERS D'ARTICHAUX « À LA PAESANA »	poche	g.		1700	1400	6	10	60
CARS3COB30	QUARTIERS D'ARTICHAUX « CAMPAGNOLA » À L'HUILE	boite	g.	2650	2400	1500	6	5	50
CARS3POB30	QUARTIERS D'ARTICHAUX « PIANURA » À L'HUILE	boite	g.	2650	2400	1500	6	5	50
CARF4NS17	TRANCHES D'ARTICHAUX AU NATUREL	poche	g.		1700	1200	6	10	60
CARFSP4SNB30	TRANCHES D'ARTICHAUX AU NATUREL S.P.	poche	g.	2650	2500	1200	6	5	50
CARF4SNB30	TRANCHES D'ARTICHAUX AU NATUREL	boite	g.	2650	2500	1200	6	5	50
CARF4OS17	TRANCHES D'ARTICHAUX À L'HUILE	poche	g.		1700	1400	6	10	60
CARF4VOS17	TRANCHES D'ARTICHAUX « À LA VILLANELLA » À L'HUILE	poche	g.		1700	1400	6	10	60
CARF4IOB30	TRANCHES D'ARTICHAUX À L'HUILE	boite	g.	2650	2400	1400	6	5	50
CARF10V31	FEUILLES D'ARTICHAUX À L'HUILE	bocal en verre	g.	3100	2900	1900	4	8	32
CARR10B30	ARTICHAUX AVEC TIGE EN HUILE « À LA ROMANA »	boite	g.	2650	2400	1400	6	5	50
CARR10V31	ARTICHAUX AVEC TIGE EN HUILE « À LA ROMANA »	bocal en verre	g.	3100	2900	1850	4	8	32
CARRUST1031	ARTICHAUX RUSTIQUE À L'HUILE	bocal en verre	g.	3100	2900	1900	4	8	32
<i>Crèmes Et Garnitures</i>									
CMA4FOB04	CRÈME AUX 4 FROMAGES	boite	g.	425	400		12	12	120
CMA4FOB08	CRÈME AUX 4 FROMAGES	boite	g.	850	800		6	12	144
CMAA10V05	CRÈME D'ASPERGES	bocal en verre	g.	580	510		6	16	160
CMAA10B08	CRÈME D'ASPERGES	boite	g.	850	800		6	12	144
CMAC10V05	CRÈME AUX ARTICHAUX	bocal en verre	g.	580	510		6	16	160
CMAC10B08	CRÈME AUX ARTICHAUX	boite	g.	850	800		6	12	144
CMAPI0B08	CRÈME AUX CÈPES	boite	g.	850	800		6	12	144
CMAPI0V05	CRÈME AUX CÈPES	bocal en verre	g.	580	510		6	16	160
CMAN10V05	CRÈME DE NOIX	bocal en verre	g.	580	510		6	16	160
CMAPT10B04	CRÈME AUX CÈPES AVEC TRUFFE	boite	g.	425	400		12	12	120
CMAR10V05	CRÈME AU RADICCHIO	bocal en verre	g.	580	510		6	16	160
CMAR10B08	CRÈME AU RADICCHIO	boite	g.	850	800		6	12	144
CMAT10V05	CRÈME DE TRUFFE NOIRE	bocal en verre	g.	580	510		6	16	160
CMAT10OV05	CRÈME DE TRUFFE NOIRE « ÉLITE » À L'HUILE D'OLIVE	bocal en verre	g.	580	510		6	16	160
CMATB10V05	CRÈME DE TRUFFE BLANCHE	bocal en verre	g.	580	510		6	16	160
CMAPI10V10	CRÈME PIQUANTE	bocal en verre	g.	1062	980		6	11	77
CMAPI5V05	CRÈME DE PISTACHE	bocal en verre	g.	580	520		6	16	160
CMAZ10B04	CREME À LA CITROUILLE	boite	g.	425	400		12	12	120
CMAZ10V05	CREME À LA CITROUILLE	bocal en verre	g.	580	510		6	16	160
CMAORT10V05	CRÈME AUX ORTIES	bocal en verre	g.	580	540		6	16	160
CMAPEP10V05	CRÈME AUX POIVRONS	bocal	g.	580	540		6	16	160
CMAPI10V05	CRÈME DE TOMATES SÉCHÉES	bocal	g.	580	500		6	16	160
CMAFIN10V05	CRÈME DE FENOUIL SAUVAGE	bocal en verre	g.	580	520		6	16	160
PATOLV10V05	PATÉ D'OLIVES VERTES	bocal en verre	g.	580	510		6	16	160
PATOLN10V05	PATÉ D'OLIVES NOIRES	bocal en verre	g.	580	510		6	16	160
SUGGEN10V05	PESTO GENOVESE	bocal en verre	g.	580	500		6	16	160
SUGGEN10B08	PESTO GENOVESE	boite	g.	850	800		6	12	144
SUGROS10V05	PESTO ROUGE	bocal en verre	g.	580	500		6	16	160
<i>Champignons</i>									
FNGCNNS17	CHAMPIGNONS AU NATUREL	poche	g.		1700	1200	12	6	30
FNGCNES17	CHAMPIGNONS AU NATUREL « ÉLITE »	poche	g.		1700	1200	12	6	30
FNGCINB30	CHAMPIGNONS AU NATUREL	boite	g.	2650	2500	1200	6	5	50
FNGT10S17	CHAMPIGNONS SAUTÉS AU VEGETAL	poche	g.		1700	1200	6	10	60

CODE	DESCRIPTION MARCHANDISE	EMBALLAGE	U.M.	CEE TAILLE ML.	POIDS NET	POIDS ÉGOU.	PCS PAR COLIS	COLIS POUR COUCHE	COUC. POUR PALET.
<i>Champignons</i>									
FNGT10B30	CHAMPIGNONS SAUTÉS AU VEGETAL	boite	g.	2650	2500	1500	6	5	50
FNGT20S10	CHAMPIGNONS SAUTÉS À L'HUILE	poche transp.	g.		1000	800	6	7	63
FNGTSP120S17	CHAMPIGNONS SAUTÉS À L'HUILE S.P.	poche	g.		1700	1200	12	6	30
FNGTP20S17	CHAMPIGNONS SAUTÉS À L'HUILE	poche	g.		1700	1400	12	6	30
FNGT20S17	CHAMPIGNONS SAUTÉS À L'HUILE	poche	g.		1700	1400	12	6	30
FNGT20S25	CHAMPIGNONS SAUTÉS À L'HUILE	poche	g.		2500	2000	4	6	72
FNGTB20S14	CHAMPIGNONS SAUTÉS À L'HUILE « IL BIANCO »	poche	g.		1450	1200	8	10	60
FNGTOCOS17	CHAMPIGNONS SAUTÉS À L'HUILE « COMMERCIALE » (CLAIRS)	poche	g.		1700	1200	6	10	60
FNGTT10B08	CHAMPIGNONS SAUTÉS À LA TRUFFE	boite	g.	850	800	500	12	6	72
FNGT40B08	CHAMPIGNONS SAUTÉS À L'HUILE	boite	g.	850	800	500	24	6	36
FNGT20B30	CHAMPIGNONS SAUTÉS À L'HUILE	boite	g.	2650	2400	1500	6	5	50
FNGT30B30	CHAMPIGNONS SAUTÉS À L'HUILE « TUTTO FUNGO »	boite	g.	2650	2400	1800	6	5	50
FNGC3NB08	CHAMPIGNONS ARMILLARIA MELLEA NAMEKO AU NATUREL	boite	g.	850	800	460	24	6	36
FNGC30S07	CHAMPIGNONS ARMILLARIA MELLEA NAMEKO SAUTÉS	busta	g.		650	600	24	6	36
FNGC30B08	CHAMPIGNONS ARMILLARIA MELLEA NAMEKO SAUTÉS	boite	g.	850	800	600	24	6	36
FNGC40B08	CHAMPIGNONS ARMILLARIA MELLEA SAUTÉS	boite	g.	850	800	600	24	6	36
FNGF10B08	CHAMPIGNONS CHANTERELLES SAUTÉS	boite	g.	850	800	560	12	6	72
FNGM20S07	CHAMPIGNONS MIX DE BOIS 5 SAVEURS SAUTÉS	poche	g.		650	600	24	6	36
FNGM20S14	CHAMPIGNONS MIX DE BOIS 5 SAVEURS SAUTÉS	poche	g.		1450	1200	8	10	60
FNGM20S17	CHAMPIGNONS MIX DE BOIS 5 SAVEURS SAUTÉS	poche	g.		1700	1400	6	10	60
FNGM20B08	CHAMPIGNONS MIX DE BOIS 5 SAVEURS SAUTÉS	boite	g.	850	800	600	24	6	36
FNGM20B30	CHAMPIGNONS MIX DE BOIS 5 SAVEURS SAUTÉS	boite	g.	2650	2400	1800	6	5	50
FNGMBNB30	CHAMPIGNONS MIX DE BOIS 5 SAVEURS AU NATUREL	boite	g.	2650	2500	1500	6	5	50
FNGM02GOV10	CHAMPIGNONS MIX DE BOIS 5 SAVEURS À L'HUILE	bocal en verre	g.	1062	950	670	6	11	77
FNGM02GOV31	CHAMPIGNONS MIX DE BOIS 5 SAVEURS À L'HUILE	bocal en verre	g.	3100	2900	1900	4	8	32
FNGM02GOB08	CHAMPIGNONS MIX DE BOIS 5 SAVEURS À L'HUILE	boite	g.	850	800	600	6	12	144
FNGM02GOB30	CHAMPIGNONS MIX DE BOIS 5 SAVEURS À L'HUILE	boite	g.	2650	2500	1600	6	5	50
FNGPTEOS07	CHAMPIGNONS CÈPES SAUTÉS ET COUPÉS	poche	g.		650	600	24	6	36
FNGPTEOS14	CHAMPIGNONS CÈPES SAUTÉS ET COUPÉS	poche	g.		1450	1200	8	10	60
FNGPTEOS17	CHAMPIGNONS CÈPES SAUTÉS ET COUPÉS	poche	g.		1700	1400	6	10	60
FNGP50B08	CHAMPIGNONS CÈPES SAUTÉS « ANTICA RICETTA »	boite	g.	850	790	500	24	6	36
FNGP60B08	CHAMPIGNONS CÈPES SAUTÉS « EXTRA » (À MORCEAUX)	boite	g.	850	800	600	24	6	36
FNGP70B08	CHAMPIGNONS CÈPES SAUTÉS « COMMERCIALE » (À MORCEAUX)	boite	g.	850	800	600	24	6	36
FNGPTEOB08	CHAMPIGNONS CÈPES SAUTÉS « ELFI » (GROS MORCEAUX)	boite	g.	850	800	600	24	6	36
FNGPTAOB08	CHAMPIGNONS CÈPES SAUTÉS « ALTOPIANO »	boite	g.	850	800	600	24	6	36
FNGPTACOB08	CHAMPIGNONS CÈPES SAUTÉS « ALTOPIANO » EN CRÈME	boite	g.	850	800	560	24	6	36
FNGPTGOB08	CHAMPIGNONS CÈPES SAUTÉS « GNOMOLI »	boite	g.	850	800	600	24	6	36
FNGPTCOB08	CHAMPIGNONS CÈPES SAUTÉS « CASERECCI » À LA CRÈME	boite	g.	850	800	600	24	6	36
FNGPTEOB30	CHAMPIGNONS CÈPES SAUTÉS « ELFI » (GROS MORCEAUX)	boite	g.	2650	2400	1650	6	5	50
FNGPTACOB30	CHAMPIGNONS CÈPES SAUTÉS « ALTOPIANO » EN CRÈME	boite	g.	2650	2500	1700	6	5	50
FNGIPOB08	CHAMPIGNONS SAUTÉS « IL PREALPINO »	boite	g.	850	800	500	24	6	36
FNGIPOS07	CHAMPIGNONS SAUTÉS « IL PREALPINO »	poche			650	500	24	6	36
FNGIPC0B08	CHAMPIGNONS SAUTÉS « IL PREALPINO » À LA CRÈME	boite	g.	850	800	500	24	6	36
FNGGFOB08	CHAMPIGNONS SAUTÉS « GRAN FETTA »	boite	g.	850	800	500	24	6	36
FNGP20B08	CHAMPIGNONS PLEUROTUS SAUTÉS	boite	g.	850	800	600	12	6	72
FNGC20V31	CHAMPIGNONS COUPÉS À L'HUILE	bocal en verre	g.	3100	2900	1900	4	8	32
FNGT10V31	CHAMPIGNONS COUPÉS « À LA CONTADINA »	bocal en verre	g.	3100	2900	1900	4	8	32
FNGC10V10	CHAMPIGNONS ENTIERS À L'HUILE	bocal en verre	g.	1062	950	670	6	11	77
FNGC10V17	CHAMPIGNONS ENTIERS À L'HUILE	bocal en verre	g.	1700	1600	1000	6	10	50
FNGC10V31	CHAMPIGNONS ENTIERS À L'HUILE	bocal en verre	g.	3100	2900	1900	4	8	32

CODE	DESCRIPTION MARCHANDISE	EMBALLAGE	U.M.	CEE TAILLE ML.	POIDS NET	POIDS EGOU.	PCS PAR COLIS	COLIS POUR COUCHE	COUC. POUR PALET.
<i>Champignons</i>									
FNGM10V10	CHAMPIGNONS DE PAILLE	bocal en verre	g.	1062	950	670	6	11	77
FNGM10V17	CHAMPIGNONS DE PAILLE	bocal en verre	g.	1700	1600	1000	6	10	50
FNGM10V31	CHAMPIGNONS DE PAILLE	bocal en verre	g.	3100	2900	1900	4	8	32
<i>Légumes grillées</i>									
FNGCIGOB08	CHAMPIGNONS ENTIERS GRILLÉS À L'HUILE	boîte	g.	850	800	400	6	12	144
VERDG10S17	MÉLANGE DE LÉGUMES GRILLÉS À L'HUILE	poche	g.		1700	1400	6	10	60
MLZG20B08	AUBERGINES EN MORCEAUX GRILLÉS À L'HUILE	boîte	g.	850	750	430	6	12	144
PPRG10S17	POIVRONS ROUGES ET JAUNES GRILLÉS À L'HUILE	poche	g.		1700	1400	6	10	60
PPRG1NB08	POIVRONS GRILLÉS AU NATUREL	boîte	g.	850	800	750	6	12	144
CARSG30S17	QUARTIERS D'ARTICHAUTS GRILLÉS À L'HUILE	poche	g.		1700	1400	6	10	60
CARSG10B08	QUARTIERS D'ARTICHAUTS GRILLÉS À L'HUILE	boîte		850	750	450	6	12	144
ZUCG20B08	COURGETTES TRANCHÉES GRILLÉES À L'HUILE	boîte	g.	850	780	500	6	12	144
ZUCG20S17	COURGETTES TRANCHÉES GRILLÉES À L'HUILE	poche	g.		1700	1400	6	10	60
ZUCGR10S17	COURGETTES EN RONDELLES GRILLÉES À L'HUILE	poche	g.		1700	1400	6	10	60
<i>Olives</i>									
OLVV1SV17	OLIVES VERTES MOYENNES	bocal en verre	g.	1700	1600	1000	6	10	50
OLVV1SV31	OLIVES VERTES MOYENNES	bocal en verre	g.	3100	2900	1900	4	8	32
OLVV2SV17	OLIVES VERTES GRANDES	bocal en verre	g.	1700	1600	1000	6	10	50
OLVV2SV31	OLIVES VERTES GRANDES	bocal en verre	g.	3100	2900	1900	4	8	32
OLVV3SV17	OLIVES VERTES DÉNOYAUTÉES	bocal en verre	g.	1700	1600	800	6	10	50
OLVV3SV31	GRANDES OLIVES VERTES DÉNOYAUTÉES	bocal en verre	g.	3100	2900	1600	4	8	32
OLVR1SV17	OLIVES VERTES EN RONDELLES	bocal en verre	g.	1700	1600	800	6	10	50
OLVCK10B08	COCKTAIL D'OLIVES ASSAISONNÉES À L'HUILE	boîte	g.	850	780	400	6	12	144
OLVF10V17	OLIVES VERTES FARCIES AU POIVRON	bocal en verre	g.	1700	1600	1000	6	10	50
OLVNLIGOV10	OLIVELLE RIVIERA DÉNOYAUTÉES À L'HUILE	bocal en verre	g.	1062	950	485	6	11	77
OLVNLIGSV10	OLIVELLE RIVIERA DÉNOYAUTÉES EN SAUMURE	bocal en verre	g.	1062	1000	485	6	11	77
OLVNTOEVO10	OLIVES TAGGIASCHE DÉNOYAUTÉES À L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE	bocal en verre	g.	1062	900	600	6	11	77
OLVNSV22	OLIVES NOIRES DÉNOYAUTÉES 28/32	bocal en verre	g.	1966	1850	1000	6	9	54
OLVN2SV17	OLIVES NOIRES « COLOSSAL »	bocal en verre	g.	1700	1600	1000	6	10	50
OLVN2SV31	OLIVES NOIRES « COLOSSAL »	bocal en verre	g.	3100	2900	1900	4	8	32
OLVGN3SB30	OLIVES NOIRES « COLOSSAL »	boîte	g.	2650	2500	1400	6	10	50
OLVSNISB50	OLIVES D'ESPAGNE NOIRES ENTIÈRES 28/32	boîte	g.		4100	2500	3	11	55
OLVSNDSB50	OLIVES D'ESPAGNE NOIRES ENTIÈRES DÉNOYAUTÉES 28/32	boîte	g.		4100	2000	3	11	55
OLVSNRSB50	OLIVES D'ESPAGNE NOIRES EN RONDELLES	boîte	g.		4100	2000	3	11	55
OLVSVISB50	OLIVES D'ESPAGNE VERTES ENTIÈRES 28/32	boîte	g.		4100	2500	3	11	55
OLVSVDSB50	OLIVES D'ESPAGNE VERTES ENTIÈRES DÉNOYAUTÉES 28/32	boîte	g.		4100	2000	3	11	55
OLVSVRSB50	OLIVES D'ESPAGNE VERTES EN RONDELLES	boîte	g.		4100	2000	3	11	55
<i>Tomates</i>									
PMDS10S10	TOMATES SÉCHÉES À L'HUILE	poche transp.	g.		1000	800	6	7	63
PMDS10S17	TOMATES SÉCHÉES À L'HUILE	poche	g.		1700	1400	6	10	60
PMDS10B08	TOMATES SÉCHÉES À L'HUILE	boîte	g.	850	800	400	6	12	144
PMDS10B30	TOMATES SÉCHÉES À L'HUILE	boîte	g.	2650	2400	1300	6	5	50
PMDS10V17	TOMATES SÉCHÉES À L'HUILE	bocal en verre	g.	1700	1500	800	6	10	50
PMDS10V31	TOMATES SÉCHÉES À L'HUILE	bocal en verre	g.	3100	2900	1600	4	8	32
PMDSR10B08	TOMATES ROUGES SEMI-SÉCHÉES EN QUARTIERS À L'HUILE	boîte	g.	850	750	430	6	12	144
PMDSG10B08	TOMATES CERISE JAUNE SEMI-SÉCHÉES À L'HUILE	boîte	g.	850	750	430	6	12	144

CODE	DESCRIPTION MARCHANDISE	EMBALLAGE	U.M.	CEE TAILLE ML.	POIDS NET	POIDS ÉGOU.	PCS PAR COLIS	COLIS POUR COUCHE	COUC. POUR PALET.
<i>Tomates</i>									
PMDPONB30	TOMATES PELÉES	boite	g.	2650	2500	1500	6	5	50
PMDP3NB50	PULPE DE TOMATE	boite	g.	4250	4050		3	11	66
PMDP3NS50	PULPE DE TOMATE	poche	g.	10000	10000		1	10	80
<i>Produits au vinaigre</i>									
BANDER1AV22	BANDERILLAS	bocal en verre	g.	1966	1900	1000	6	9	54
CIP01AV17	OIGNONS MOYENS	bocal en verre	g.	1700	1550	1000	6	10	50
CIPP1AV17	OIGNONS « PERLINA »	bocal en verre	g.	1700	1550	1000	6	10	50
CIPB1AV17	OIGNONS BORETTANE AU VINAIGRE BLANC	bocal en verre	g.	1700	1550	1000	6	10	50
CIPB2AB30	OIGNONS BORETTANE AU VINAIGRE BALSAMIQUE	boite	g.	2650	2500	1500	6	10	50
GRD00AV17	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	bocal en verre	g.	1700	1550	1000	6	10	50
PPRF1AV17	PEPERONI A FILETTI ROSSI E GIALLI	bocal en verre	g.	1700	1550	1000	6	10	50
PPRF10S17	PEPERONI A FILETTI ROSSI E GIALLI	poche	g.		1700	1400	6	10	60
<i>Legumes et legumineuses</i>									
ASPE1NB04	ASPERGES BLANCHES EXTRA AU NATUREL	boite	g.	444	425	230	12	12	144
FRL10B08	FRIARIELLI À L'HUILE	boite	g.	850	800	700	6	12	144
CIPCARB08	OIGNONS CARAMÉLISÉS	boite	g.	850	800	600	6	12	144
FRL10V10	FRIARIELLI À L'HUILE	bocal en verre		1062	950	650	6	11	77
BARBARB30	BETTERAVES ROUGES AU VINAIGRE	boite	g.	2650	2500	1550	6	10	50
INSAL10B30	SALADE DES LEGUMES AIGRE ET DOUCE	boite	g.	2650	2500	1300	6	10	50
MACEDNB30	SALADE DE LÉGUMES AU NATUREL	boite	g.	2650	2500	1450	6	10	50
MAISNB30	MAÏS AU NATUREL	boite	g.		1870	1775	3	11	99
FAGIOLINB30	HARICOTS BORLOTTI AU NATUREL	boite	g.	2650	2500	1500	6	5	50
<i>Sauces</i>									
SUGPOM10B30	SAUCE TOMATE « POMOPRONGO »	boite	g.	2650	2600		6	5	50
SUGSIC10B08	SAUCE « À LA SICILIANA »	boite	g.	850	800		6	12	144
SUGARR10B08	SAUCE « À L'ARRABBIATA »	boite	g.	850	800		6	12	144
<i>Produits de la pêche</i>									
ALCFB0B07	THON À L'HUILE D'OLIVE	boite	g.	700	600	360	12	12	120
TNN01S0S10	THON À L'HUILE DE TOURNESOL	poche	g.		1000	950	8	6	72
TNN00S0B20	THON À L'HUILE DE TOURNESOL	boite	g.		1730	1250	6	5	60
TNN000B08	FILETS D'ANCHOIS À L'HUILE	boite	g.	850	800	600	6	12	144
<i>Produit frais</i>									
FNGT20S05	CHAMPIGNONS SAUTÉS	seau	g.		5000	4000	1	18	108
PATANS50	POMMES DE TERRE NOUVELLES	poche	g.		5000	4500	4	6	30

A rustic still life composition on a weathered wooden surface. In the center, several bright red tomatoes with their stems are arranged on a black plate. To the right, a wooden cutting board holds several long, peeled carrot sticks. In the background, three small white ceramic bowls contain various spices: one with a yellow powder, one with dried herbs, and one with a mix of black, white, and red peppercorns. A piece of burlap fabric is draped on the left, and a wooden-handled knife with a metal blade is visible in the bottom left corner. The overall scene is lit with soft, natural light, creating a warm and inviting atmosphere.

conserve
Bonetto

Merci



conservebonetto.com

CONSERVE BONETTO

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

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

info@conservebonetto.com / conservebonettosas@postacert.eu