



il tuo talento in cucina



selezione per Casa Tessieri

Robo nasce nel 1938 per volere del cavaliere Roberto Bonanni, che inizia la sua attività nell'Oltrepò Pavese con la produzione di dadi per brodi e zuppe. Nel tempo la gamma di prodotti in assortimento, destinati al mercato dell'Ho.Re.Ca, si amplia e abbraccia referenze come funghi, carciofi, pomodori, sughi, pesti, creme e legumi. A 80 anni dalla sua nascita Robo vanta più di 600 prodotti e si attesta tra i marchi più richiesti del comparto con una distribuzione su tutto il territorio nazionale. Nel 2018 il brand è stato acquisito dal Gruppo D'Amico, specializzato nella produzione di conserve alimentari, leader nel mercato italiano del retail e presente in più di 80 paesi nel mondo. La mission di Robo è scoprire e selezionare i migliori ingredienti del mondo, perché ristoratori e Chef possano trasformarli in autentici capolavori. Grazie alla selezione di eccellenti materie prime, alla continua ricerca di proposte innovative, alla disponibilità di prodotti in ogni stagione e alla comodità di utilizzo, il brand è un prezioso e affidabile alleato in cucina per i professionisti della ristorazione. Nel 2020 nasce la Robo Academy, scuola di alta formazione gastronomica, un vero e proprio club per i professionisti del food.

Robo was founded in 1938 by the cavalier Roberto Bonanni who started the business in the Oltrepo' Pavese area producing stock cubes for soups and broths. Over time, the range of products allocated to the Ho.Re.Ca sector expands up to include mushrooms, artichokes, tomatoes, sauces, pestos, cream sauces and legumes. 80 years later, Robo boasts over 600 different products being considered one of the most sought after brands in the sector, distributing their products nationwide. In 2018, the brand was bought over by Gruppo D'Amico, specialized in the production of canned foods and leaders in the Italian retail market, selling their products to over 80 countries worldwide. Robo's mission is to discover and select the very best ingredients the world has to offer so that restaurateurs and Chefs can transform them into authentic works of art. Thanks to the excellent selection of raw materials, the continuous search for into innovative ideas, the availability of seasonal products and the convenience of use of their products, Robo is a much loved, ethical kitchen companion to professionals in the hospitality industry. 2020 inaugurated the Robo Academy culinary school, a true club for food professionals.



Catalogo Generale

per operatori professionali

Le informazioni contenute nel Catalogo Generale sono destinate ad operatori professionali e non devono essere fornite ai consumatori finali.

The information contained in the General Catalogue are intended for professional operators and should not be provided to end-consumers.

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

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





Le nostre icone

Our icons

Suggerimenti d'uso / *Suggestions for use*

-  Primi Piatti / *Pasta Courses and Risottos*
-  Secondi Piatti / *Main Courses*
-  Pizze / *Pizzas*
-  Aperitivi / *Aperitifs*
-  Panini / *Sandwiches*
-  Insalate / *Salads*

Caratteristiche / *Features*

-  Naturalmente Senza Glutine / *Naturally Gluten Free*
-  Senza Glutine / *Gluten Free*
-  Vegetariano / *Vegetarian*
-  Naturalmente Senza Lattosio / *Naturally Lactose Free*
-  Senza Glutammato aggiunto / *Without added Glutamate*

Le icone sopra riportate e presenti sotto le immagini dei prodotti, che troverete sfogliando il catalogo, hanno l'unico scopo di facilitare gli operatori professionali e di rispondere ai quesiti più comuni circa le caratteristiche dei prodotti. Spesso tali caratteristiche sono già connaturate all'alimento stesso e le icone hanno l'unico scopo di ricordarle. Le indicazioni che fanno fede sono quelle riportate in etichetta.

The icons above, present below the images of the products, which you will find by browsing through the catalogue, have the only purpose of facilitating professional operators and answering the most common questions about the products' characteristics. Often such characteristics are already connate to the food itself and the icons have the only purpose of remembering them. The indications that are authentic are those indicated on the label.

Indice
Index

Linea Funghi <i>Mushrooms Line</i>	6 - 9
Funghi Champignon <i>Champignon Mushrooms</i>	6
Funghi Porcini <i>Porcini Mushrooms</i>	7 - 8
altri Funghi <i>other Mushrooms</i>	9
Linea Carciofi <i>Artichokes Line</i>	10 - 11
Linea Pomodori <i>Tomatoes Line</i>	12 - 16
Pomodori Specialità <i>Tomatoes Specialities</i>	12 - 13
Pomodori al Naturale <i>Tomatoes natural preserved</i>	14 - 16
Linea Sughì, Ragù e Condimenti <i>Tomato Sauces, Ragout and Condiments Line</i>	17
Linea Pesti e Creme <i>Pesto and Sauces Line</i>	18 - 25
Pesti <i>Pesto</i>	18
Creme <i>Sauces</i>	19 - 25
Linea Verdure Grigliate <i>Grilled Vegetables Line</i>	26 - 27
Linea Cipolle <i>Onions Line</i>	28 - 29
Linea Capperi <i>Capers Line</i>	30
Linea Peperoni <i>Peppers Line</i>	31
Linea altri Ortaggi <i>other Vegetables Line</i>	32 - 35

Linea Olive <i>Olives Line</i>	36 - 38
Olive Classiche <i>Classic Olives</i>	36
Olive Specialità <i>Olives Specialities</i>	37 - 38
Linea Legumi <i>Legumes Line</i>	39 - 40
Linea Ittica <i>Seafood Line</i>	41 - 42
Tonno <i>Tuna</i>	41
altro Prodotti Ittici <i>other Seafood Products</i>	42
Linea Frutta <i>Fruits Line</i>	43
Linea Brodi e Fondi <i>Stock and Base Lin</i>	44
Linea Condimenti <i>Condiments Line</i>	45 - 48
Condimenti <i>Condiments</i>	45
Aceti <i>Vinegars</i>	46 - 47
Spezie <i>Spices</i>	48
Linea Tex Mex Manuelito <i>Tex Mex Manuelito Line</i>	49
Linea Salse Heinz <i>Heinz Sauce Line</i>	50 - 51
Linea Dolce <i>Products for Cakes Line</i>	52
Linea Hotel <i>Hotel Line</i> > Bevande Calde <i>Warm Drinks</i>	53

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



Funghi Champignon Trifolati “lavorati dal fresco” al vegetale
Sautéed Champignon Mushrooms “Freshly packed”
in vegetable stock

Funghi trifolati con aglio e spezie. Ideali per risotti e ripieni di paste gratinate; perfetti per condire pizze, farcire piadine e torte salate.
Sautéed mushrooms with garlic and spices. Ideal for risotti and for fillings of gratin pastas; perfect to dress pizzas, to fill wraps and quiche.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R0122029	Busta/Bag	1700g	1300g	6

ARTICOLO 13258



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

Funghi tagliati al naturale da saltare in padella personalizzandoli con spezie. Ideali per condire pizze, farcire focacce e torte salate; ottimi da cucinare e da servire come contorno.
Cut mushrooms natural preserved to toss in the pan by personalising them with spices. Ideal to dress pizzas, to fill focaccia and quiche; perfect to cook and to serve as a side dish.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R0137	Latta/Tin	2400g	1200g	6

ARTICOLO 13259



“Gran Pezzi” Funghi Porcini Trifolati in olio
“Gran Pezzi” Sautéed Porcini Mushrooms in oil

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

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

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

ARTICOLO 13257



Funghi Porcini Trifolati in olio
Sautéed Porcini Mushrooms in oil

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

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

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R02066	Latta/Tin	780g	550g	6

ARTICOLO 13260

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



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

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

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

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R02206	Latta/Tin	780g	550g	6

ARTICOLO 13222



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

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

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

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R02106	Latta/Tin	800g	-	6

ARTICOLO 13223



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

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

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

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R02216	Latta/Tin	780g	550g	6

ARTICOLO 13261



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

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

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

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R02056	Latta/Tin	800g	-	6

ARTICOLO 13244

Linea Carciofi | *Artichokes Line*



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

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

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

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R094110	Latta/Tin	2400g	1400g	6
ARTICOLO 13245				



Carciofi a Spicchi Grigliati in olio
Grilled Artichokes Quarters in oil

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

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

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R0616	Latta/Tin	780g	470g	6
ARTICOLO 13221				



Carciofi a Spicchi al naturale
Artichokes Quarters natural preserved

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

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

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R042150	Latta/Tin	2500g	1200g	6
ARTICOLO 13262				



Carciofi a Fettine al naturale Sliced Artichokes natural preserved

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

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

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R042130	Latta/Tin	2500g	1200g	6
ARTICOLO 13263				



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

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

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

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R0587	Latta/Tin	2550g	1200g	6
ARTICOLO 13220				



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

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

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

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R0120369	Busta/Bag	1700g	1300g	6
ARTICOLO 13213				



“Pomotto” Pomodorino Rosso Confit in olio
“Pomotto” Red Cherry Tomatoes Confit in oil

Pomodorini interi rossi, pelati e conservati in olio.
Morbidi e carnosi dalle note agrodolci tipiche dei pomodori confit.
Ideali per la preparazione di primi e secondi piatti, ottimi anche per pizze e panini gourmet e per decorare sfiziose insalate.
Red whole cherry tomatoes, peeled and preserved in oil. Soft and fleshy with sweet-n-sour notes typical of confit tomatoes. Ideal for the preparation of pasta and main courses, also excellent for gourmet pizzas and sandwiches and to decorate delicious salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R0666	Latta/Tin	770g	450g	6

ARTICOLO 13214



“Pomotto” Pomodorino Giallo Confit in olio
“Pomotto” Yellow Cherry Tomatoes Confit in oil

Pomodorini interi gialli, pelati e conservati in olio.
Morbidi e carnosi dalle note agrodolci tipiche dei pomodori confit.
Ideali per la preparazione di primi e secondi piatti, ottimi anche per pizze e panini gourmet e per decorare sfiziose insalate.
Yellow whole cherry tomatoes, peeled and preserved in oil. Soft and fleshy with sweet-n-sour notes typical of confit tomatoes. Ideal for the preparation of pasta and main courses, also excellent for gourmet pizzas and sandwiches and to decorate delicious salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R0696	Latta/Tin	770g	450g	6

ARTICOLO 13249



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

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

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

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R0651	Latta/Tin	750g	450g	6

ARTICOLO 13216



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

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

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

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R0652	Latta/Tin	750g	450g	6

ARTICOLO 13217



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

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

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

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R0676	Latta/Tin	750g	450g	6

ARTICOLO 13215

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



Pomodorini Datterini Rossi in acqua di mare
Red Cherry Datterini Tomatoes in sea water

Pomodorini datterini rossi non pelati, conservati in acqua di mare. Lo Chef li consiglia per realizzare primi piatti di carne e di pesce e per arricchire focacce e pizze gourmet.

Unpeeled red cherry datterini tomatoes, preserved in sea water. The Chef recommends them to season first courses of meat and fish and to enrich focaccia and gourmet pizzas.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R011026	Latta/ <i>Tin</i>	800g	480g	6

ARTICOLO 13247



Pomodorini Datterini Gialli in acqua di mare
Yellow Cherry Datterini Tomatoes in sea water

Pomodorini datterini gialli non pelati, conservati in acqua di mare. Lo Chef li consiglia per realizzare primi piatti di pesce e per arricchire focacce e pizze gourmet.

Unpeeled yellow cherry datterini tomatoes, preserved in sea water. The Chef recommends them to season first courses of fish and to enrich focaccia and gourmet pizzas.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R011031	Latta/ <i>Tin</i>	800g	440g	6

ARTICOLO 13248



Pomodorini Datterini Rossi Pelati in succo
Red Peeled Datterini Tomatoes in juice

Pomodorini datterini rossi pelati, conservati in succo. Ideali per realizzare primi piatti e per preparare secondi di carne e di pesce; ottimi anche per condire pizze gourmet. Lo Chef Robo li consiglia per realizzare salse e sughi a base di crostacei.

Red peeled cherry datterini tomatoes preserved in juice. Ideal to create pasta dishes and main courses with meat and fish; excellent also for garnish gourmet pizzas. Chef Robo recommends them for crustaceans-based sauces.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R011023	Latta/Tin	800g	440g	6

ARTICOLO 13291



Pomodorini Datterini Gialli Pelati nel proprio succo
Yellow Peeled Datterini Tomatoes in their juice

Pomodorini datterini gialli pelati, conservati nel proprio succo. Ideali per realizzare primi piatti e per preparare secondi di carne e di pesce; ottimi anche per condire pizze gourmet.

Yellow peeled cherry datterini tomatoes preserved in their juice. Ideal to create pasta dishes and main courses with meat and fish; excellent also for garnish gourmet pizzas.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R011029	Latta/Tin	800g	440g	6

ARTICOLO 13292

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



“Trithotel Alta Resa” Polpa Fine di Pomodoro
“Trithotel High Yield” Tomato fine Pulp

Polpa e succo di pomodoro ad alta resa, ideale per la preparazione di condimenti per primi piatti, pizze e piccola rosticceria.
High yield tomato pulp and juice, excellent to prepare dressing sauces for first dishes, pizzas and small delicatessen.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R010054	Busta/Bag	5 kg	-	2
ARTICOLO 13264				



Passata di Pomodoro “Prima Scelta”
Tomato Puree “First Choice”

Passata profumata e dolce, preparata con i pomodori più maturi, lavorati dal fresco entro 24 ore dalla raccolta. Ideale per preparare sughi e piatti di carne e di pesce; ottimo anche per condire pizze.
Sweet and scented tomato puree, prepared with the most ripe tomatoes, processed from fresh within 24 hours from the harvest. Perfect to prepare sauces and fish or meat-based main courses; excellent also to season pizzas.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R010040	Latta/Tin	2550g	-	6
ARTICOLO 13320				



Doppio Concentrato di Pomodoro
Tomato Double Concentrate

Concentrato di pomodoro leggermente insaporito, perfetto per esaltare il gusto del pomodoro nella preparazione di sughi e salse a lunga cottura.
Tomato concentrate slightly flavored, perfect to enhance the tomato taste during the preparation of sauces, especially for low temperature long time cooking.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R010070	Latta/Tin	2150g	-	6
ARTICOLO 13218				

Linea Sughi, Ragù e Condimenti | *Tomato Sauces, Ragout and Condiments Line*



Condimento di Peperoncini piccanti “desiderio calabrese”
Crushed Chili Peppers “Calabrian desire”

Condimento tipico della tradizione calabrese a base di peperoncini piccanti. Ideale per donare un tocco piccante a ogni piatto; perfetto per condire primi piatti di pasta, pizze, bruschette e crostini.

Typical seasoning of the Calabrian tradition based on hot peppers. Ideal to give a spicy note to each dish; perfect to season main pasta, pizza, bruschetta and crostini dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R038298	Vetro/Glass	280g	-	6

ARTICOLO 13321

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



Pesto alla Genovese
Genovese Pesto

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

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

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R0442	Vetro/Glass	500g	-	6

ARTICOLO 13211



Pesto alla Genovese
Genovese Pesto

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

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

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R0446	Latta/Tin	800g	-	6

ARTICOLO 13255



Pesto Rosso con Pomodori Secchi
Pesto with Sundried Tomatoes

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

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

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R0472	Vetro/Glass	500g	-	6

ARTICOLO 13242



Armonia/Crema di Pistacchio
Pistachio Pesto Sauce

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

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

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R05912	Vetro/Glass	520g	-	6

ARTICOLO 13208



Salsa/Crema di Noci
Walnut Sauce

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

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

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

ARTICOLO 13212



Armonia/Crema Tartufata
Truffle Sauce

Prodotto ad alta resa molto versatile in cucina, ideale per risotti, primi piatti e per ripieni di pasta; ottimo per pizze e panini gourmet.
High yield product, versatile in the kitchen, ideal for risottos, first courses and for pasta fillings; excellent for pizzas and gourmet sandwiches.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R05872	Vetro/Glass	500g	-	6

ARTICOLO 13203



Armonia/Crema Tartufata Ambrata
Amber Truffle Sauce

Prodotto ad alta resa molto versatile in cucina, ideale per risotti, primi piatti e per ripieni di pasta; ottimo per pizze e panini gourmet.
High yield product, versatile in the kitchen, ideal for risottos, first courses and pasta fillings; excellent for pizzas and gourmet sandwiches.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R05862	Vetro/Glass	500g	-	6

ARTICOLO 13204



Armonia/Crema di Funghi Porcini Porcini Mushrooms Sauce

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

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

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

R05882	Vetro/Glass	500g	-	6
--------	-------------	------	---	---

ARTICOLO 13243



Armonia/Crema di Carciofi Artichokes Sauce

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

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

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

R05802	Vetro/Glass	500g	-	6
--------	-------------	------	---	---

ARTICOLO 13209



Armonia/Crema di Peperoni
Peppers Sauce

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

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

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R05822	Vetro/Glass	500g	-	6

ARTICOLO 13206



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

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

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

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

ARTICOLO 13210



Armonia/Crema di Asparagi Asparagus Sauce

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

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

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R05906	Latta/Tin	800g	-	6

ARTICOLO 13328



Armonia/Crema di Radicchio Rosso Red Chicory Sauce

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

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

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

ARTICOLO 13265



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

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

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

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

ARTICOLO 13207



**Armonia/Crema ai 4 Formaggi “Maxi Resa”
4 Cheeses Sauce “High Yield”**

Crema ad alta resa, realizzata con Fontal, Cheddar, Parmigiano Reggiano ed Emmental. Perfetta per secondi piatti e tartine. Lo Chef Robo la consiglia per la preparazione di panini e hamburger.
High yield sauce, made with Fontal, Cheddar, Parmesan and Emmental. Recommended for second courses and canapés. The Chef Robo recommends it for the preparation of sandwiches and hamburger.

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

ARTICOLO 13250



**Armonia/Crema di Cacio e Pepe
Cacio e Pepe Sauce**

Crema a base di pecorino con l’aggiunta di pepe, dal sapore intenso. Ideale per condire primi piatti di pasta come tonnarelli e rigatoni; perfetta per la pasticceria salata e finger food; ottima anche per guarnire pizze gourmet.
Pecorino-cheese based sauce with addition of pepper, intensely flavored. Ideal to season first dishes of pasta like tonnarelli and rigatoni; perfect for salty pastry and finger food; great also for gourmet pizzas.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R038127	Vetro/Glass	540g	-	6

ARTICOLO 13251



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

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

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

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R038126	Vetro/Glass	540g	-	6
ARTICOLO 13287				



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

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

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

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R038297	Vetro/Glass	260g	-	6
ARTICOLO 13205				

Linea Verdure Grigliate | Grilled Vegetables Line



Cipolle Borettane Grigliate in olio Grilled Borettane Onions in oil

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

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

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

ARTICOLO 13225



Melanzane Grigliate in olio Grilled Eggplants in oil

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

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

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

ARTICOLO 13226



Zucchine Grigliate in olio Grilled Zucchini in oil

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

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

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

ARTICOLO 13227



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

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

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

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

ARTICOLO 13228



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

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

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

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R0356	Latta/Tin	800g	750g	6

ARTICOLO 13266



Mix di Verdure Grigliate in olio Grilled Vegetables Mix in oil

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

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

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

ARTICOLO 13229

Linea Cipolle | Onions Line



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

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

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

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R0756	Latta/Tin	840g	450g	6

ARTICOLO 13253



Cipolline Perline aromatizzate all'aceto
Pearl Onions vinegar pickled

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

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

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

ARTICOLO 13318



Cipolle Rosse Affettate Caramellate Caramelized Sliced Red Onions

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

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

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

ARTICOLO 13230



Cipolle Bianche Affettate Caramellate Caramelized Sliced White Onions

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

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

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

ARTICOLO 13267



Frutti del Cappero aromatizzati all'aceto
Caperberries vinegar-pickled

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

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R0892	Vetro/Glass	540g	240g	6

ARTICOLO 13231

Linea Peperoni | *Peppers Line*



“Dolcigocce” Peperoncini Rossi in agrodolce
“Dolcigocce” Red sweet Pepperdrops

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

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

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032204	Latta/Tin	800g	325g	6

ARTICOLO 13383



“Dolcigocce” Peperoncini Gialli in agrodolce
“Dolcigocce” Yellow sweet Pepperdrops

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

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

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032207	Latta/Tin	800g	325g	6

ARTICOLO 13382

Linea altri Ortaggi | *other Vegetables Line*



Capriccio alla Zingara in olio
“Capriccio Zingara” Mixed Vegetables Appetizer in oil

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

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

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R0357	Latta/Tin	2400g	1500g	6

ARTICOLO 13285



Capriccio Rustico in agrodolce
“Capriccio Rustico” Mixed Vegetables sweet and sour

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

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

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

ARTICOLO 13232



Insalatina di Verdure aromatizzata all'aceto Vegetables Salad vinegar pickled

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

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

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R0737	Latta/Tin	2600g	1400g	6

ARTICOLO 13233



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

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

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

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R0636	Latta/Tin	800g	550g	6

ARTICOLO 13219



Cavolo Cappuccio viola marinato Red Cabbage marinated

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

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

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R093110	Latta/Tin	800g	440g	6

ARTICOLO 13380

Linea altri Ortaggi | *other Vegetables Line*



Patate a Fette al naturale
Sliced Potatoes natural preserved

Patate pelate e tagliate a fette, conservate al naturale. Ideali per la preparazione di focacce; perfette da passare al forno o in padella.
Peeled potatoes cut into slices, naturally preserved. Ideal for the preparation of focaccias; excellent to be backed in oven or in the pan.

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

ARTICOLO 13234



Mais Dolce in Grani al naturale
Sweet Corn natural preserved

Mais dolce, ideale per guarnire fantasiose insalate; ottimo come contorno passato in padella con la sola aggiunta di olio o burro.
Sweet corn, ideal to garnish creative salads; excellent as side dish cooked in pan with the only add of oil and butter.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R060110	Latta/ <i>Tin</i>	300g	285g	12

ARTICOLO 13235



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

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

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

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032356	Latta/Tin	2500g	1600g	6
ARTICOLO 13326				



Cetriolini aromatizzati all'aceto
Gherkins vinegar pickled

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

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

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R0719	Vetro/Glass	1650g	900g	3
ARTICOLO 13295				



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

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

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

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA709	Vetro/Glass	1600g	850g	2
ARTICOLO 13322				



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

Olive verdi intere giganti, molto gustose e consistenti. Ideali per aperitivi e per antipasti; ottime anche nelle insalate gourmet.
Giant whole green olives, very tasty and consistent. Ideal for appetizers and starters; excellent also to be used in gourmet salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R0917	Latta/Tin	2650g	1600g	6
ARTICOLO 13327				



Olive Verdi Snocciolate in acqua e sale (cal.34/36)
Pitted Green Olives in brine

Olive verdi snocciolate ottime per qualità e consistenza. Perfette per aperitivi e per la pasticceria salata; ottime per guarnire pizze e focacce e per arricchire sughi e insalate.
Pitted green olives excellent for their quality and consistency. Perfect for appetizers and for savory pastry; excellent to garnish pizza and focaccia and to enrich sauces and salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R042090	Latta/Tin	2600g	1200g	6
ARTICOLO 13323				



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

Olive nere snocciolate, dal gusto dolce. Ideali per aperitivi e per arricchire le insalate; suggerite anche per guarnire pizze e focacce.
Pitted black olives, with a sweet taste. Ideal for appetizers and to enrich salads; suggested also to garnish pizzas and focaccias.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R042095	Latta/Tin	2600g	1200g	6
ARTICOLO 13290				



Olive Taggiasche Snocciolate in acqua e sale
Pitted Taggiasca Olives in brine

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

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

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R01026	Vetro/Glass	984g	650g	6

ARTICOLO 13317



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

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

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

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R01036	Vetro/Glass	900g	650g	6

ARTICOLO 13293



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

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

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

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R07909	Vetro/Glass	1550g	950g	2
ARTICOLO 13119				



Olive alla Contadina Schiacciate e Snocciolate in olio
Crushed and Pitted Green Olives with herbs in oil

Olive snocciolate, schiacciate e condite con spezie ed erbe aromatiche. Ideali per accompagnare sfiziosi aperitivi con salumi e formaggi; ottime per farcire panini e focacce.

Pitted olives, crushed and seasoned with spices and aromatic herbs. Ideal for delicious appetizers with meats and cheeses; excellent to fill sandwiches and focaccias.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R0939	Vetro/Glass	1550g	1000g	2
ARTICOLO 13179				

Linea Legumi | *Legumes Line*



Fagioli Cannellini lessati al naturale
Cannellini Beans natural preserved

Fagioli Cannellini conservati al naturale. Ideali per insalate; perfetti come contorno con cipolle, olio e pepe oppure caldi con pancetta e pomodoro; ottimi anche per la preparazione di spume e creme.

Cannellini beans naturally preserved. Ideal for salads; perfect as side dish with onions, oil and pepper or warm with bacon and tomato; excellent also for the preparation of foam and cream.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R03057	Latta/Tin	2500g	1500g	6

ARTICOLO 13282



Fagioli Rossi Red Kidney lessati al naturale
Red Kidney Beans natural preserved

Fagioli Rossi Red Kidney conservati al naturale. Ideale per zuppe, vellutate e piatti etnici. Ottimo anche in accompagnamento al riso e per arricchire le insalate.

Red kidney beans naturally preserved. Ideal for soups, velvety and ethnic dishes. Excellent also with rice and to enrich salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R03127	Latta/Tin	2500g	1500g	6

ARTICOLO 13275



Ceci lessati al naturale
Chickpeas natural preserved

Ceci conservati al naturale. Ideali per primi piatti e zuppe; perfetti anche per realizzare hummus e per arricchire insalate.

Chickpeas naturally preserved. Ideal for main courses and soup; perfect also to realize hummus and to enrich salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R03037	Latta/Tin	2500g	1500g	6

ARTICOLO 13283



"i Borlottini" Fagioli Pinto lessati al naturale
"i Borlottini" Pinto Beans natural preserved

Fagioli Borlotti conservati al naturale. Ideali per primi piatti, zuppe e minestre; ottimi come contorno e per arricchire le insalate.
Borlotti beans naturally preseved. Ideal for main courses and soup; excellent as side dish and to enrich salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA3167	Latta/Tin	2500g	1500g	6

ARTICOLO 13281



Tonno all'olio di oliva Pinna Gialla
Tuna in olive oil Yellowfin

Tonno pinna gialla, conservato in olio di oliva. Ideale per insalate e per farcire panini; ottimo ingrediente, con capperi e olive, per la realizzazione di primi piatti caldi o freddi.

Yellowfin Tuna, preserved in olive oil. Ideal for salads and to fill sandwiches; excellent ingredient, with capers and olives, for the realization of warm or cold main dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R062145	Latta/Tin	800g	600g	6

ARTICOLO 13324



Tonno all'olio di oliva Pinna Gialla
Tuna in olive oil Yellowfin

Tonno pinna gialla, conservato in olio di oliva. Ideale per insalate e per farcire panini; ottimo ingrediente, con capperi e olive, per la realizzazione di primi piatti caldi o freddi.

Yellowfin Tuna, preserved in olive oil. Ideal for salads and to fill sandwiches; excellent ingredient, with capers and olives, for the realization of warm or cold main dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R062170	Latta/Tin	1730g	1350g	6

ARTICOLO 13325



Insalata di Mare al naturale
Seafood Salad natural preserved

Insalata di totani, polpi, mazzancolle e cozze conservata al naturale.

Squid, Octopus, Prawns and mussels salad au naturel.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R028030	Vetro/Glass	1650g	800g	2

ARTICOLO 13319



Nero di Seppia
Cuttlefish ink

Nero di seppia ideale per realizzare primi piatti e risotti di mare; perfetto per insaporire e dare colore a impasti di lievitati, pasta fresca e gnocchi di patate; ottimo anche per decorare piatti a base di pesce.

Cuttlefish ink ideal to realize main courses and Seafood risotto; perfect to season and to give color to doughs of leavened products, fresh pasta and potato gnocchi; excellent also to garnish fish dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R028136	Vetro/Glass	180g	-	6

ARTICOLO 13256



Gamberetti Liofilizzati
Freeze-dried Shrimps

Gamberetti in ammollo pochi minuti riprendono il colore, gusto e la consistenza del prodotto fresco. Ideali per preparare antipasti e primi piatti; ottimi anche per arricchire insalate.

Shrimps in soak a few minutes recover colour, taste and consistency of the fresh product. Ideal to prepare starters and main dishes; excellent also to enrich salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R028118	Latta/Tin	160g	-	6

ARTICOLO 13284



Castagne al Miele
Chestnuts with Honey

Castagne intere e pelate conservate in un leggero sciroppo con l'aggiunta di miele, ideali per accompagnare formaggi o per arricchire i tradizionali crostini di lardo e miele. Ottime anche nella preparazione di dolci.

Whole and peeled chestnuts preserved in light syrup with the add of honey, ideal to be served in combination with cheeses or to enrich the traditional crostini with lard and honey. Excellent also for the preparation of desserts.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R082023	Latta/ <i>Tin</i>	880g	500g	6

ARTICOLO 13381

Linea Brodi e Fondi | Stock and Base Line



Brodo in Pasta Il Vegetale Vegetable Stock Paste

Prodotto arricchito con verdure disidratate, ideale per piatti leggeri e vegetariani.
Product enriched with dried vegetables, ideal for light and vegetarian dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R06160	Secchiello Bucket	1000g	-	6

ARTICOLO 13269



Brodo Granulare Il Vegetale Vegetables Stock Granules

Prodotto arricchito con un'alta percentuale di verdure disidratate, ideale per piatti leggeri e vegetariani.
Product enriched with an high percentage of dried vegetables, ideal for light and vegetarian dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R06015	Latta/Tin	1000g	-	6

ARTICOLO 13270



Fumetto di Pesce Granulare Fish Fumet Granules

Preparato di pesce e crostacei, che permette di ottenere in solo 1 minuto una base eccellente per zuppe, vellutate, salse e secondi di pesce; può essere utilizzato anche come insaporitore.
Preparation based on fish and shellfish, that allows to obtain, in only 1 minute, an excellent base for soups, sauces and second fish dishes; it can also be used as flavor enhancer.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R06140	Latta/Tin	800g	-	6

ARTICOLO 13268



Succo di Limone
Lemon Juice

Succo di limone a base di succo concentrato al 100%, pratico e già pronto. Perfetto per condire e insaporire tutte le pietanze, dai primi ai secondi piatti e dalle insalate alla frutta; ottimo anche per preparare drink, bevande e thè.
Lemon juice made from 100% concentrate juice, practical and ready-made. Perfect to dress and season all dishes, from main to second dishes and from salads to fruit; excellent also to prepare drink, beverage and tea.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R062182	Pet Pet Bottle	1lt	-	12

ARTICOLO 13236



Aceto Balsamico di Modena IGP
PGI Modena Balsamic Vinegar

Aceto preparato con mosto d'uva e invecchiato in botti di rovere nel rispetto della tradizione Modenese. Dal profumo intenso e dal sapore ricco, è ideale per condire insalate di verdure, carni rosse e pesce.

Vinegar prepared with grape must and aged in oak barrels in respect of Modenese tradition. With the intense aroma and the rich flavour, it is ideal to season vegetable salads, red meat and fish.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB95	Vetro Glass Bottle	250ml	-	12

ARTICOLO 13237



Aceto di Mele
Apple Vinegar

Aceto realizzato dal succo di mele fermentato. Perfetto per donare un tocco di digeribilità e delicatezza ad ogni tipo di piatto.

Vinegar realized from the fermented apple juice. Perfect to give a touch of digestibility and delicacy to every type of dish.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB82	Vetro Glass Bottle	500ml	-	12

ARTICOLO 13238



Aceto Balsamico di Modena IGP
PGI Modena Balsamic Vinegar

Aceto preparato con mosto d'uva e invecchiato in botti di rovere nel rispetto della tradizione Modenese. Dal profumo intenso e dal sapore ricco, è ideale per condire insalate di verdure, carni rosse e pesce.

Vinegar prepared with grape must and aged in oak barrels in respect of Modenese tradition. With the intense aroma and the rich flavour, it is ideal to season vegetable salads, red meat and fish.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB94	Vetro Glass Bottle	500ml	-	12

ARTICOLO 13239



Glassa di Aceto Balsamico di Modena IGP PGI Modena Balsamic Vinegar Dressing Sauce

Glassa ottenuta dalla riduzione dell'aceto balsamico. Un concentrato di sapore che si sposa a diverse preparazioni dall'antipasto al dolce. Pronta all'uso, ideale da aggiungere a fine cottura.

Dressing sauce obtained from the balsamic vinegar reduction. A concentrate of flavour ideal for different preparation, from appetizer to dessert. Ready to use, ideal to be added at the end of cooking.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB98	Pet Pet Bottle	500ml	-	6

ARTICOLO 13224



Aceto di Vino Bianco White Wine Vinegar

Aceto di vino bianco dal profumo intenso ed armonico, molto versatile in cucina.

White wine vinegar with the intense and harmonious aroma, highly versatile in cooking.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB110	Pet Pet Bottle	1lt	-	12

ARTICOLO 13240



Zafferano
Saffron

Spezia di pregio ottenuta dagli stimmi della pianta di Zafferano. Ideale per aromatizzare risotti, paella e sughi a base di panna. Ogni Box espositore contiene 100 bustine (25 buste multiple da 4 bustine).

Prestigious spice obtained from the stigmas of the Saffron plant. Ideal to flavor risotto, paella and cream-based sauces. Each Display Box contains 100 sachets (25 multipacks of 4 sachets).

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R056010	Bustina Sachet	0,125g	-	100

ARTICOLO 13241



Guacamole Dip
Guacamole Dip

Tipica salsa messicana a base di avocado. Ideale in abbinamento a patate calde, a carni grigliate e al pesce anche crudo; perfetta su crostini di pane e tortillas; ottima anche per farcire panini e per creare ottimi dressing per le insalate.

Typical Mexican sauce based on avocado. Ideal to be served in combination with hot potatoes, grilled meat and fish (even uncooked); perfect on bread croutons and tortillas; excellent also to fill sandwiches and to create delicious dressing for salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgoccolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB306	Vetro/Glass	1000g	-	6

ARTICOLO 13286



Tomato Ketchup “King Kong”
Tomato Ketchup Sauce “King Kong”

Salsa a base di concentrato di pomodoro, ideale per la preparazione di panini, hamburger, patatine, frittura e carni grigliate.
Tomato paste sauce, ideal for the preparation of sandwiches, hamburger, chips, fries and grilled meat.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
HZ109	Pet Pet Bottle	1000g	-	8

ARTICOLO 13272



Maionese “King Kong”
Mayonnaise “King Kong”

Maionese realizzata con uova fresche, ideale per la preparazione di insalate russe, panini, tramezzini, patatine e frittura; perfetta in abbinamento a piatti di carne e pesce.
Mayonnaise realized with fresh eggs, ideal for the preparation of Russian salads, sandwiches, tramezzini, chips and fries; perfect in combination with meat and fish dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
HZ213	Pet Pet Bottle	855g	-	6

ARTICOLO 13273



Salsa Barbecue “King Kong”
Barbecue Sauce “King Kong”

Tipica salsa agrodolce della cucina americana a base di pomodoro, aglio e spezie. Ideale per accompagnare la carne (manzo, hamburger, costolette di maiale, pollo), ma anche per le patatine e gli anelli di cipolla fritti.
Typical sweet-and-sour sauce of the American cuisine based on tomatoes, garlic and spices. Ideal to be served in combination with meat (beef, hamburger, pork chops, chicken), but also with chips and fried onion ring.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
HZ430	Pet Pet Bottle	1030g	-	6

ARTICOLO 13274



Tomato Ketchup monodose “Mini Jar” Tomato Ketchup single-serve “Mini Jar”

Salsa a base di concentrato di pomodoro, ideale per la preparazione di panini, hamburger, patatine, frittiture e carni grigliate. Monodosi da 33 g in vasetto di vetro.

Tomato paste sauce, ideal for the preparation of sandwiches, hamburger, chips, fries and grilled meat. Monodoses of 33 g in glass jar.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
HZ111	Vetro Glass	33ml	-	80

ARTICOLO 16021



Maionese monodose “Mini Jar” Mayonnaise single-serve “Mini Jar”

Maionese realizzata con uova fresche, ideale per la preparazione di insalate russe, panini, tramezzini, patatine e frittiture; perfetta in abbinamento a piatti di carne e pesce. Monodosi da 33 g in vasetto di vetro.

Mayonnaise realized with fresh eggs, ideal for the preparation of Russian salads, sandwiches, tramezzini, chips and fries; perfect in combination with meat and fish dishes. Monodoses of 33 g in glass jar.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
HZ112	Vetro Glass	33ml	-	80

ARTICOLO 16020



Monodose Senape “Mini Jar” Barbecue Sauce single-serve “Mini Jar”

Salsa realizzata con semi di senape tritati. Ideale da abbinare a piatti di carne e di pesce; perfetta anche per guarnire panini, tramezzini e patatine fritte. Monodosi da 33 g in vasetto di vetro.

Sauce realized with crushed mustard seeds. Ideal with meat and fish dishes; also perfect for topping sandwiches, sandwiches and chips. Monodoses of 33 g in glass jar.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
HZ113	Vetro Glass	33ml	-	80

ARTICOLO 16022



Grano Cotto per Pastiera Napoletana
Cooked Wheat Grains for “Pastiera Napoletana” Pie

Grano cotto ideale per la preparazione della tipica Pastiera napoletana, porridge e dessert; Lo Chef D’Amico lo consiglia anche per realizzare insalate e ricette salate come polpette e torte salate.

Cooked wheat ideal for the preparation of the typical Neapolitan Pastiera, porridges and desserts; the Chef D’Amico also recommends it to make salads and savory recipes such as meatballs and pies.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
D04002	Vetro/Glass	580g	-	8

ARTICOLO 13294



Grano Cotto per Pastiera Napoletana
Cooked Wheat Grains for “Pastiera Napoletana” Pie

Grano cotto ideale per la preparazione della tipica Pastiera napoletana, porridge e dessert; Lo Chef D’Amico lo consiglia anche per realizzare insalate e ricette salate come polpette e torte salate.

Cooked wheat ideal for the preparation of the typical Neapolitan Pastiera, porridges and desserts; the Chef D’Amico also recommends it to make salads and savory recipes such as meatballs and pies.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
D04005	Latta/Tin	420g	-	12

ARTICOLO 13316



Cioccolata Gold tipo denso
Instant Gold Hot Chocolate Powder

Preparato per cioccolata calda. Ogni busta permette di ottenere circa 6 litri (circa 40 tazze) di cioccolata densa.

Hot chocolate powder mix. Each bag allows to obtain around 6 litres (almost 40 cups) of hot chocolate.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB192	Busta/Bag	1000g	-	12

ARTICOLO 13271



Orzo Solubile
Instant Barley

Orzo in polvere granulare. Ogni busta permette di ottenere circa 27 litri di bevanda pronta.

Granular powder Barley. Each bag allows to obtain around 27 litres of ready drink.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R0500	Busta/Bag	500g	-	20

ARTICOLO 13288

HDS SpA

Via Privata Paolo Baffi

27015 Landriano (PV) - Italy

Tel: +39 0385 251 311

www.robo.it - info@hds.it

