



Catalogo  
2015

# TRADIZIONE ITALIANA

*Taste of Italy*



*La particolarità della linea è la garanzia del 100% MADE IN ITALY delle nostre materie prime*

*Olio extra vergine*

*Salamoia*

*Agrodolce*

*Crema*



---

# Tradizione Italia

*taste of italy*

---

*La Dilillo Food è una azienda basata sulla tradizione di Ricette tramandate da anni. Essa deriva infatti da un'azienda già affermata: I SAPORI DI UNA VOLTA, a cui le vecchie Ricette hanno garantito un gusto del tutto nuovo ai nostri alimenti.*

*La particolarità di tale linea è la garanzia delle 100% MADE IN ITALY delle nostre materie prime, esaltate dal gusto dell'olio EXTRA VERGINE D'OLIVA e dagli aromi decisi tipici del Meridione.*

*Essendo la nostra azienda collocata nel bel mezzo del Tavoliere abbiamo la fortuna di poterci identificare come filiera corta. I nostri prodotti infatti, non effettuano lunghi viaggi prima di essere trasformati e invasati.*

*Questo rapporto diretto con la campagna ci permette di racchiudere nei nostri vasi la freschezza, i colori, gli odori e i sapori delle nostre tradizioni, che vengono mantenute anche durante le fasi della lavorazione che segue infatti i metodi di conserva degli anni '50, la nostra azienda vanta personale altamente specializzato nella lavorazione manuale del prodotto.*

*Dilillo Food is a company based on traditional recipes handed down from generation to generation for many years. It originates from an established and already well-known company: I SAPORI DI UNA VOLTA, to which the old traditional Recipes have guaranteed the discovery of an absolutely new taste of their products. The peculiarity of this line is 100% guarantee of MADE IN ITALY of our raw products, exalting the taste of EXTRA VIRGIN OLIVE OIL and typical flavours of the South of Italy.*

*Thanks to a favourable geographic position of our company, right in the heart of the Tavoliere, we are lucky to have the opportunity to identify ourselves as a short supply chain. In fact, our products don't travel long distances before being transformed and canned.*

*This direct relation with the countryside allows us to preserve in our cans the freshness, colours, flavours and sapsours of our traditions which are maintained even during the processing stages which actually comply with the preservation methods of the 1950's. Our company can is lucky to have the staff highly qualified in manual processing of the product.*



**Dilillo Srl - Conserve Alimentari**

via dei Funazi ZI - 71042 Cerignola (FG), Italia / Italy

Tel. (+39) 0885 44 27 27 - Fax (+39) 0885 42 98 48

P.IVA 03953790718

[www.dilillofood.com](http://www.dilillofood.com) - [export@dilillofood.com](mailto:export@dilillofood.com)

Olio extra vergine di oliva / Extra virgin olive oil

# 06

- Asparagi / Asparagus
- Carciofi Gigliati / Grilled Artichokes
- Carciofi rustici / Raw Artichokes
- Cardoncelli / Mushrooms
- Ciliegiolo / Cherry Tomatoes
- Cime di rape / Turnip
- Finocchi / Fennel
- Cipolle Borrettane / Borretane Onion
- Melanzane / Eggplants
- Olive belle di Cerignola Piccanti / Spicy belle di Cerignola Olives
- Olive naturale / Natural Olives
- Peperoncini farciti con formaggio / Chilli Peppers Stuffed With Cheese
- Peperoncini farciti con tonno / Chilli Peppers stuffed With Tuna
- Zucca / Pumpkin
- Zucchine / Zucchini



Agrodolce / In sweet and sour

# 24

Cipolle Borrettane / Borretane Onions

Crema / Creams

# 28

- Crema di Carciofi / Cream of Artichokes
- Crema di Cima di rapa / Cream of Turnip
- Crema di Cardoncelli / Cream of Cardoncelli Mushrooms
- Crema di Olive Verdi / Cream of Green Olives
- Crema di Olive Nere / Cream of Black Olives
- Crema piccante / Spicy Cream
- Crema di Pomodori secchi e capperi / Cream Of Dried Tomatoes And Capers



Salamoia / Pickle

# 38

Olive al naturale / Natural Olive  
Olive verdi / Green Olive



# OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

*Ortaggi selezionati, lavorati e tagliati tutti manualmente, a filetti o a pezzi, sono lasciati insaporire nell'olio extravergine d'oliva, l'oro di Puglia. Lì, prosegue la loro maturazione sino a restituire un prodotto dal sapore ricco e genuino, che conserva inalterato tutto l'apporto nutrizionale originario. Ricetta della tradizione.*

*Vegetables are manually selected, processed and cut in fillets or pieces. Then they are soaked in the extra virgin olive oil, the gold of Puglia, to obtain a special taste. Then, their maturation takes place till the products obtain a rich and genuine flavour which preserves all the original nutritional value. A traditional recipe.*





# “ASPARAGI in olio extra vergine di oliva

ASPARAGUS IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

*Dato il loro alto contenuto di potassio, gli asparagi rappresentano un alimento molto utile al cuore e ai muscoli in generale; degno di considerazione il loro effetto diuretico a causa del rapporto potassio/azoto molto elevato e dell'asparagina, che oltretutto è responsabile del forte odore penetrante. Gli asparagi sono inoltre ipocalorici e apportano una quantità equilibrata di vitamine e sali minerali all'organismo che sono pressochè indispensabili per il buon funzionamento del sistema nervoso e del cuore.*

*Taking into consideration the high potassium content the asparagus is a very healthy nutrient for the heart and for the muscles in general; its diuretic effect is also worth noticing due to a very high correlation of potassium/ nitrogen in the asparagus, which, moreover, causes a strong penetrating odour. Besides, the asparagus is low in calories and provides the body with a well-balanced amount of vitamins and minerals which are vital for a proper functioning of the nervous system and the heart.*

## Ingredienti / Ingredients

Asparagi, olio extra vergine d'oliva, prezzemolo, sale.  
Antiossidanti: E300, Correttore di acidità: E330.  
Può contenere tracce di SOLFITI

*Asparagus, olive oil, parsley, salt.  
Antioxidants: E300, acidity regulator: E330.  
It may contain traces of sulfites*

## Origine del prodotto / Origin of the product

Italia / Italy

## Ciclo produttivo / Production cycle

*Gli asparagi freschi perfettamente integri sono lavati e selezionati. Sono poi immersi in una soluzione acquosa contenente aceto di vino bianco, sale, acido citrico e acido L-ascorbico. Estratti dalla soluzione si lasciano asciugare e poi s'invasano con prezzemolo ed aggiunta di olio extra vergine d'oliva. Segue il processo di stabilizzazione termica e confezionamento.*

*Fresh and perfectly integral asparagus are washed and selected. Then they are immersed in an aqueous solution containing white wine vinegar, salt, citric acid and L-ascorbic acid. After being extracted from the solution, the asparagus are left to get drained and then they are canned with parsley and extra virgin olive oil additive. After that the processes of temperature stabilization and packaging take place.*



**270 ml**

Cod. 313  
Ean. 8055002333504

Peso netto: 250 gr  
net weight  
Peso Sgocciolato: 150gr  
drain weight  
Pz. per cartone: 12  
piec. x trays  
Pz. per pallets: 180  
trays x pallets  
Pz. per strato: 12  
trays x layer

**370 ml**

Cod. 313  
Ean. 8055002333511

Peso netto: 340 gr  
net weight  
Peso Sgocciolato: 210 gr  
drain weight  
Pz. per cartone: 12  
piec. x trays  
Pz. per pallets: 144  
trays x pallets  
Pz. per strato: 12  
trays x layer



270 ml

Cod. 302  
Ean. 8055002333382

Peso netto: 250 gr  
net weight  
Peso sgocciolato: 150gr  
drain weight  
Pz. per cartone: 12  
piec. x trays  
Pz. per pallets: 180  
trays x pallets  
Pz. per strato: 12  
trays x layer

370 ml

Cod. 302  
Ean. 8055002333399

Peso netto: 340 gr  
net weight  
Peso sgocciolato: 210 gr  
drain weight  
Pz. per cartone: 12  
piec. x trays  
Pz. per pallets: 144  
trays x pallets  
Pz. per strato: 12  
trays x layer

# “CARCIOFI

## grigliati in olio extra vergine di oliva

ARTICHOKES GRILLED IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Il segreto delle sue virtù risiede nella cinarina, la sostanza aromatica che gli conferisce il caratteristico sapore amaro e molte delle sue proprietà benefiche e terapeutiche. Il carciofo è ricco di potassio e sali di ferro, mentre ha una scarso contenuto a livello di vitamine. Troviamo poi alcuni zuccheri consentiti ai diabetici, come mannite e inulina e altri minerali come rame, zinco, sodio, fosforo e manganese.

The secret of its virtue is cynarin, a flavouring substance, which gives it its characteristic bitter taste and many of its therapeutic effects and health benefits. Artichokes are high in potassium and ferrous sulfides, but at the same time they are rich in vitamins. You can also find in the artichokes such substances as mannitol and inulin which are recommended for diabetics, and other minerals such as copper, zinc, sodium, phosphorus and manganese.

### Ingredienti / Ingredients

Carciofi, olio extra vergine d'oliva, prezzemolo, sale.  
Antiossidanti: E300, Correttore di acidità: E330.  
Può contenere tracce di SOLFITI

Artichokes, extra virgin olive oil, parsley, salt.  
Antioxidants: E300, acidity regulator: E330.  
It may contain traces of sulfites

### Origine del prodotto / Origin of the product

Italia / Italy

### Ciclo produttivo / Production cycle

I carciofi freschi perfettamente integri sono selezionati, defogliati e torniti. Sono poi lessati in una soluzione acquosa contenente aceto di vino bianco, sale, acido citrico e acido L-ascorbico. Estratti dalla soluzione si lasciano asciugare per poi essere grigliati. Dopo condimento con prezzemolo fresco sono invasati con aggiunta di olio extra vergine d'oliva. Segue il processo di stabilizzazione termica e confezionamento.

Fresh and perfectly integral artichokes are selected; the hard leaves are removed and cut. Then they are soaked in an aqueous solution containing white wine vinegar, salt, citric acid and L-ascorbic acid. After being extracted from the solution, they are left to get drained to be grilled after that. After seasoning with parsley they are canned with extra virgin olive oil additive. Then the processes of temperature stabilization and packaging take place.

# “CARCIOFI

## Rustici in olio extra vergine di oliva

ARTICHOKES (raw in extra virgin olive oil)

L'organo che trae maggior beneficio dalle proprietà del carciofo è il fegato; la cinarina, i cui benefici vengono disattivati dalla cottura (per questo motivo è meglio consumare il carciofo crudo), favorisce la diuresi e la secrezione biliare. Secondo recenti ricerche scientifiche è stato dimostrato che mangiare carciofi contribuisce al benessere del nostro organismo e soprattutto a prevenire diverse malattie. Il carciofo ha proprietà digestive e diuretiche e, grazie alla presenza di inulina permette di abbassare i livelli di colesterolo.

The organ that benefits the most from the artichoke's properties is the liver; cynarin, which benefits are deactivated in the process of cooking (that's why it's better to consume raw artichokes), stimulates diuresis and bile secretion. According to the recent scientific studies consumption of artichokes promotes the well-being of our organism and even prevents various diseases. Artichokes have digestive and diuretic properties and, due to the presence of inulin, help to reduce cholesterol level.

### Ingredienti / Ingredients

Carciofi, olio extra vergine d'oliva, prezzemolo, sale.  
Antiossidanti: E300, Correttore di acidità: E330.  
Può contenere tracce di SOLFITI

Artichokes, extra virgin olive oil, parsley, salt.  
Antioxidants: E300, acidity regulator: E330.  
It may contain traces of sulfites

### Origine del prodotto / Origin of the product

Italia / Italy

### Ciclo produttivo / Production cycle

I carciofi freschi perfettamente integri sono selezionati, defogliati e torniti. Sono poi lessati in una soluzione acquosa contenente aceto di vino bianco, sale, acido citrico e acido L-ascorbico. Estratti dalla soluzione si lasciano asciugare per poi essere grigliati. Dopo condimento con prezzemolo fresco sono invasati con aggiunta di olio extra vergine d'oliva. Segue il processo di stabilizzazione termica e confezionamento.

Fresh and perfectly integral artichokes are selected; the hard leaves are removed and cut. Then they are soaked in an aqueous solution containing white wine vinegar, salt, citric acid and L-ascorbic acid. After being extracted from the solution, they are left to get drained to be grilled after that. After seasoning with fresh parsley they are canned with extra virgin olive oil additive. Then the processes of temperature stabilization and packaging take place.



270 ml

Cod. 301  
Ean. 8055002333146

Peso netto: 250 gr  
net weight  
Peso sgocciolato: 150gr  
drain weight  
Pz. per cartone: 12  
piec. x trays  
Pz. per pallets: 180  
trays x pallets  
Pz. per strato: 12  
trays x layer

370 ml

Cod. 301  
Ean. 8055002333153

Peso netto: 340 gr  
net weight  
Peso sgocciolato: 210 gr  
drain weight  
Pz. per cartone: 12  
piec. x trays  
Pz. per pallets: 144  
trays x pallets  
Pz. per strato: 12  
trays x layer



270 ml

Cod. 313  
Ean. 8055002333467

Peso netto: 250 gr  
net weight  
Peso Sgocciolato: 150gr  
drain weight  
Pz. per cartone: 12  
piec. x trays  
Pz. per pallets: 180  
trays x pallets  
Pz. per strato: 12  
trays x layer

370 ml

Cod. 313  
Ean. 8055002333474

Peso netto: 340 gr  
net weight  
Peso Sgocciolato: 210 gr  
drain weight  
Pz. per cartone: 12  
piec. x trays  
Pz. per pallets: 144  
trays x pallets  
Pz. per strato: 12  
trays x layer

630 ml

Cod. 313  
Ean. 8055002333481

Peso netto: 610 gr  
net weight  
Peso Sgocciolato: 390 gr  
drain weight  
Pz. per cartone: 6  
piec. x trays  
Pz. per pallets: 200  
trays x pallets  
Pz. per strato: 12  
trays x layer

# “CARDONCELLI

*In olio extra vergine di oliva*

CARDONCELLI (*Pleurotus eryngii*)  
IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

*I funghi vengono molto utilizzati nelle diete ipocaloriche perché non contengono grassi e offrono un apporto energetico basso pari a circa 20 calorie per 100 gr. Contengono proteine e vitamine e molti Sali minerali e il 99% è formato da acqua. Nei funghi si ritrova la presenza di fosforo, importante per le ossa, rame, selenio, potassio che aiuta a regolare il ritmo cardiaco.*

*Mushrooms are widely used in weight loss diets since they are fat free and have a low energy content of about 20 calories per 100 gram. They contain proteins, vitamins, many minerals and 99% of water. Mushrooms also are rich in phosphorus, which is essential for bones, copper, selenium and potassium which helps to regulate the heart rhythm.*

## Ingredienti / Ingredients

*Cardoncelli (Pleurotus Eryngii), olio extra vergine d'oliva, prezzemolo, sale. Antiossidanti: E300, Correttore di acidità: E330. Può contenere tracce di SOLFITI*

*Cardoncelli (Pleurotus eryngii), extra virgin olive oil, parsley, salt. Antioxidants: E300, acidity regulator: E330. It may contain traces of sulfites*

## Origine del prodotto / Origin of the product

Italia / Italy

## Ciclo produttivo / Production cycle

*I Cardoncelli freschi sono selezionati e lavati, poi lessati ed acidificati in una soluzione acquosa contenente aceto di vino bianco, sale, acido citrico e acido ascorbico. Estratti dalla soluzione si lasciano asciugare, si tagliano e s'invasano con aggiunta di olio extra vergine d'oliva. Segue il processo di stabilizzazione termica e confezionamento.*

*Fresh mushrooms are selected and washed, then soaked and acidified in an aqueous solution containing white wine vinegar, salt, citric acid and ascorbic acid. After being extracted from the solution, they are left to get drained, cut and canned with extra virgin olive oil additive. Then the processes of temperature stabilization and packaging take place.*

# “CILIEGINO

*semi secco in olio extra vergine di oliva*

CHERRY TOMATOES IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



270 ml

Cod. 314  
Ean. 8055002333108

Peso netto: 250 gr  
net weight  
Peso Sgocciolato: 150gr  
drain weight  
Pz. per cartone: 12  
piec. x trays  
Pz. per pallets: 180  
trays x pallets  
Pz. per strato: 12  
trays x layer

370 ml

Cod. 314  
Ean. 8055002333115

Peso netto: 340 gr  
net weight  
Peso Sgocciolato: 210 gr  
drain weight  
Pz. per cartone: 12  
piec. x trays  
Pz. per pallets: 144  
trays x pallets  
Pz. per strato: 12  
trays x layer

*I pomodori secchi non sono solo un prodotto tipico della cucina mediterranea, non sono un vero piacere dei sensi: gustosi, saporiti danno quel tocco in più ai piatti di mare e di terra. Quali sono le loro proprietà? I pomodori sono ricchi di vitamina C e di licopene, due antiossidanti importanti per la pelle e per la salute del corpo in generale.*

*Considerate che a una carenza di licopene si associa l'osteoporosi. Sono quindi estremamente indicati in menopausa alle donne. Tra gli altri benefici, c'è capacità di abbassare i livelli di colesterolo. Ovviamente, da soli possono far poco, ma inseriti in una dieta sana e a uno stile di vita attiva, possono dare il loro importante contributo. Inoltre, hanno proprietà diuretiche, altro fattore importante per le donne che soffrono di ristagno di liquidi*

*The sun-dried tomatoes are not only a typical product of the Mediterranean cuisine, but also a true pleasure for senses: delicious, tasty they give that extra flavour to the dishes of sea and land. What are their properties? Tomatoes are rich in vitamin C and lycopene, two antioxidants important for the health of skin and body in general.*

*Taking into consideration the fact that the lack of lycopene is associated with osteoporosis, tomatoes are extremely recommended for menopausal women. Besides other benefits, they help to reduce the cholesterol level. It is obvious that tomatoes alone can do little, but being included into a healthy diet and active life style, they can make an important contribution to your health. Moreover, they have diuretic properties, which is another important factor for women who suffer from water retention.*

## Ingredienti / Ingredients

*Ciliegino, olio extra vergine d'oliva, basilico, sale. Antiossidanti: E300, Correttore di acidità: E330. Può contenere tracce di SOLFITI*

*Cherry tomatoes, extra virgin olive oil, basil, salt. Antioxidants: E300, acidity regulator: E330. It may contain traces of sulfites*

## Origine del prodotto / Origin of the product

Italia / Italy

## Ciclo produttivo / Production cycle

*I cilieгинi semi secchi sono immersi in una soluzione acquosa contenente aceto di vino bianco, sale, acido citrico e acido L-ascorbico. Estratti dalla soluzione si lasciano asciugare per poi essere invasati con basilico e basilico fresco. Segue il processo di stabilizzazione termica e confezionamento.*

*Semi-dried cherry tomatoes are soaked in an aqueous solution containing white wine vinegar, salt, citric acid and L-ascorbic acid. After being extracted from the solution, they are left to get drained and to be canned with basil and fresh basil. Then the processes of temperature stabilization and packaging take place.*

**270 ml**

Cod. 307  
Ean. 8055002333306

Peso netto: 250 gr  
net weight  
Peso Sgocciolato: 150gr  
drain weight  
Pz. per cartone: 12  
piec. x trays  
Pz. per pallets: 180  
trays x pallets  
Pz. per strato: 12  
trays x layer

**370 ml**

Cod. 307  
Ean. 8055002333313  
Peso netto: 340 gr  
net weight

Peso Sgocciolato: 210 gr  
drain weight  
Pz. per cartone: 12  
piec. x trays  
Pz. per pallets: 144  
trays x pallets  
Pz. per strato: 12  
trays x layer

## “CIME DI RAPE in olio extra vergine

TURNIP TOPS IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

La rapa ha proprietà depurative, diuretiche, emollienti, rinfrescanti, espettoranti e rivitalizzanti; il suo consumo è consigliato in presenza di stati di stanchezza, tosse, bronchite ed in caso di problemi legati ai reni come cistiti, calcoli ed insufficienza renale.

Un decotto ottenuto con la cottura della rapa nel latte, nella proporzione di 150 gr. per un litro di latte, ha proprietà espettoranti ed apporta benefici in caso di mal di gola.

Turnip has detoxicating, diuretic, emollient, refreshing, expectorant and revitalizing properties; its consumption is recommended in cases of fatigue, cough, bronchitis, and in case of problems related to kidneys such as cystitis, calculi and renal failure.

The decoction made of turnips boiled in milk at a ratio of 150 g. per liter of milk, has expectorant properties and is useful in case of sore throat.

### Ingredienti / Ingredients

Cime di rape, olio extra vergine d'oliva, prezzemolo, peperoncino, sale. Antiossidanti: E300, Correttore di acidità: E330. Può contenere tracce di SOLFITI

Turnip tops, extra virgin olive oil, parsley, pepper, salt.  
Antioxidants: E300, acidity regulator: E330.  
It may contain traces of sulfites

### Origine del prodotto / Origin of the product

Italia / Italy

### Ciclo produttivo / Production cycle

Le cime di rape fresche perfettamente integre sono selezionate e immerse in una soluzione acquosa contenente aceto di vino bianco, sale, acido citrico e acido L-ascorbico. Estratti dalla soluzione si lasciano asciugare, si tagliano e poi s'invasano con prezzemolo e peperoncino, ed olio extra vergine d'oliva. Segue il processo di stabilizzazione termica e confezionamento.

Fresh and perfectly integral turnip tops are selected and soaked in an aqueous solution containing white wine vinegar, salt, citric acid and L-ascorbic acid. After being extracted from the solution, they are left to get drained, then they are cut and canned with parsley, chili pepper and extra virgin olive oil. Then the processes of temperature stabilization and packaging take place.

## “FINOCCHI in olio extra vergine di oliva

FENNEL IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

**270 ml**

Cod. 306  
Ean. 8055002333269

Peso netto: 250 gr  
net weight  
Peso Sgocciolato: 150gr  
drain weight  
Pz. per cartone: 12  
piec. x trays  
Pz. per pallets: 180  
trays x pallets  
Pz. per strato: 12  
trays x layer

**370 ml**

Cod. 306  
Ean. 8055002333276  
Peso netto: 340 gr  
net weight

Peso Sgocciolato: 210 gr  
drain weight  
Pz. per cartone: 12  
piec. x trays  
Pz. per pallets: 144  
trays x pallets  
Pz. per strato: 12  
trays x layer

**630 ml**

Cod. 306  
Ean. 8055002333207

Peso netto: 610 gr  
net weight  
Peso Sgocciolato: 390 gr  
drain weight  
Pz. per cartone: 6  
piec. x trays  
Pz. per pallets: 200  
trays x pallets  
Pz. per strato: 12  
trays x layer

Il finocchio ha principalmente proprietà digestive e sono dimostrati i suoi benefici all'organismo umano in caso di gonfiori addominali. L'assunzione di finocchio ha infatti la capacità di evitare la formazione di gas intestinali e si rivela quindi utile in caso di aerofagia e meteorismo; infatti il finocchio contiene al suo interno una sostanza aromatica chiamata anetolo che funziona da calmante in caso di contrazioni addominali.

Fennel mainly has digestive properties and its benefits for the human body are demonstrated in the case of abdominal distention.

Fennel consumption is really capable of preventing intestinal gas formation and it's also useful in case of aerophagia and flatulence; indeed, inside fennel there is an aromatic substance called anethole which works as a sedative in case of abdominal contractions.

### Ingredienti / Ingredients

Finocchi, olio extra vergine d'oliva, alloro, pepe, sale.  
Antiossidanti: E300, Correttore di acidità: E330.  
Può contenere tracce di SOLFITI

Fennels extra virgin olive oil, laurel leaf, pepper, salt.  
Antioxidants: E300, acidity regulator: E330.  
It may contain traces of sulfites

### Origine del prodotto / Origin of the product

Italia / Italy

### Ciclo produttivo / Production cycle

I finocchi freschi perfettamente integri sono lavati, selezionati e tagliati. Sono poi lessati in una soluzione acquosa contenente aceto di vino bianco, sale, acido citrico e acido L-ascorbico. Estratti dalla soluzione si lasciano asciugare e poi s'invasano con alloro e pepe e aggiunta di olio extra vergine d'oliva. Segue il processo di stabilizzazione termica e confezionamento.

Fresh and perfectly integral fennels are washed, selected and cut. Then they are soaked in an aqueous solution containing white wine vinegar, salt, citric acid and L-ascorbic acid. After being extracted from the solution, they are left to get drained and canned with pepper and extra virgin olive oil additive. Then the processes of temperature stabilization and packaging take place.





270 ml

Cod. 303  
Ean. 8055002333429

Peso netto: 250 gr  
net weight  
Peso Sgocciolato: 150gr  
drain weight  
Pz. per cartone: 12  
piec. x trays  
Pz. per pallets: 180  
trays x pallets  
Pz. per strato: 12  
trays x layer

370 ml

Cod. 303  
Ean. 8055002333436

Peso netto: 340 gr  
net weight  
Peso Sgocciolato: 210 gr  
drain weight  
Pz. per cartone: 12  
piec. x trays  
Pz. per pallets: 144  
trays x pallets  
Pz. per strato: 12  
trays x layer



# “CIPOLLE BORRETANE

In olio extra vergine di oliva

THE BORRETANE ONION IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Appartiene alla famiglia delle Liliacee, viene coltivata in ogni parte del mondo e rappresenta uno degli aromi più utilizzati nelle cucine di tutto il mondo. La cipolla è un prodotto dell'orto molto antico, utile in cucina e ricca di proprietà terapeutiche. È una pianta erbacea che cresce ogni due anni, ma generalmente viene coltivata e in questo caso, produce i suoi bulbi annualmente. La cipolla ha un gusto particolare che regala alle pietanze un sapore gradevole e spesso viene utilizzata come “base” per la preparazione di minestre, risotti, carni e gustosissimi sughi.

It belongs to the Liliacee family, it is cultivated all over the world and represents one of the kitchen herbs widely used in the cuisines of the whole world. Onion is a very ancient garden product, useful in cuisine and rich in therapeutic properties. It is a herbaceous plant that grows every two years, but usually it's cultivated and in this case the bulbs are produced every year. Onion has a special flavour that gives the food a pleasant taste and is often used as a “base” for soups, risottos, meat and tasty sauces.

### Ingredienti / Ingredients

Cipolle, olio extra vergine d'oliva, sale.  
Antiossidanti: E300, Correttore di acidità: E330.  
Può contenere tracce di SOLFITI

Onion, extra virgin olive oil, salt.  
Antioxidants: E300, acidity regulator: E330.  
It may contain traces of sulfites

### Origine del prodotto / Origin of the product

Italia / Italy

### Ciclo produttivo / Production cycle

Le cipolle fresche perfettamente integre sono lavate, selezionate e lessate in una soluzione acquosa contenente aceto di vino bianco, sale, acido citrico e acido L-ascorbico. Estratte dalla soluzione si lasciano asciugare e poi s'invasano con aggiunta di olio extra vergine d'oliva. Segue il processo di stabilizzazione termica e confezionamento.

Fresh and perfectly integral onions are washed, selected and soaked in an aqueous solution containing white wine vinegar, salt, citric acid and L-ascorbic acid. After being extracted from the solution, they are left to get drained and canned with extra virgin olive oil additive. Then the processes of temperature stabilization and packaging take place.

# “MELANZANE

a fette in olio extra vergine di olive

EGGPLANTS IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



270 ml

Cod. 305  
Ean. 8055002333221

Peso netto: 250 gr  
net weight  
Peso Sgocciolato: 150gr  
drain weight  
Pz. per cartone: 12  
piec. x trays  
Pz. per pallets: 180  
trays x pallets  
Pz. per strato: 12  
trays x layer

370 ml

Cod. 305  
Ean. 8055002333238

Peso netto: 340 gr  
net weight  
Peso Sgocciolato: 210 gr  
drain weight  
Pz. per cartone: 12  
piec. x trays  
Pz. per pallets: 144  
trays x pallets  
Pz. per strato: 12  
trays x layer



Grazie al suo alto contenuto di acqua, la melanzana è considerata innanzitutto depurativa dell'organismo, ed è quindi consigliata nei casi di gotta, artrosclerosi e problemi di infiammazione alle vie urinarie; la buona presenza di potassio e di altri minerali le conferisce poi proprietà remineralizzanti e ricostituenti.

Due to the high water content the eggplant is considered to be the best depuration for the organism and that is why it is recommended in cases of gout, atherosclerosis and inflammation problems of the urinary tract; high content of potassium and other minerals provides it with re-mineralizing and regenerative properties.

### Ingredienti / Ingredients

Melanzane, olio extra vergine d'oliva, prezzemolo, peperoncino, sale. Antiossidanti: E300, Correttore di acidità: E330.  
Può contenere tracce di SOLFITI

Eggplant, extra virgin olive oil, salt.  
Antioxidants: E300, acidity regulator: E330.  
It may contain traces of sulfites

### Origine del prodotto / Origin of the product

Italia / Italy

### Ciclo produttivo / Production cycle

Le melanzane fresche perfettamente integre sono selezionate e immerse in una soluzione acquosa contenente aceto di vino bianco, sale, acido citrico e acido L-ascorbico. Estratti dalla soluzione si lasciano asciugare e poi s'invasano con prezzemolo e peperoncino ed olio extra vergine d'oliva. Segue il processo di stabilizzazione termica e confezionamento.

Fresh and perfectly integral eggplants are washed, selected and soaked in an aqueous solution containing white wine vinegar, salt, citric acid and L-ascorbic acid. After being extracted from the solution, they are left to get drained and canned with parsley, pepper and extra virgin olive oil additive. Then the processes of temperature stabilization and packaging take place.



**270 ml**

Cod. 304  
Ean. 8055002333184

Peso netto: 250 gr  
net weight  
Peso Sgoccolato: 150gr  
drain weight  
Pz. per cartone: 12  
piec. x trays  
Pz. per pallets: 180  
trays x pallets  
Pz. per strato: 12  
trays x layer

**370 ml**

Cod. 304  
Ean. 8055002333191

Peso netto: 340 gr  
net weight  
Peso Sgoccolato: 210 gr  
drain weight  
Pz. per cartone: 12  
piec. x trays  
Pz. per pallets: 144  
trays x pallets  
Pz. per strato: 12  
trays x layer

**630 ml**

Cod. 304  
Ean. 8055002333207

Peso netto: 610 gr  
net weight  
Peso Sgoccolato: 390 gr  
drain weight  
Pz. per cartone: 6  
piec. x trays  
Pz. per pallets: 200  
trays x pallets  
Pz. per strato: 12  
trays x layer



# “OLIVE BELLE DI CERIGNOLA naturale piccanti in olio extra vergine di oliva

NATURAL AND SPICY BELLE DI CERIGNOLA  
OLIVES IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Molto importante è l'aspetto che le olive hanno un basso indice glicemico: 15. Questo indice glicemico basso lo troviamo anche nei cavoli, broccoli, cipolle, porri, funghi, ecc. L'indice glicemico basso vuol dire che l'energia intrappolata all'interno dell'alimento è liberata lentamente e ciò non scatena i pericolosissimi (per la linea e per la salute) picchi di insulina.

A very important aspect is that olives have a low glycemic index:15. The low glycemic index is also observed in cabbage, broccoli, onions, leeks, mushrooms, etc. Low glycemic index means that the energy conserved inside the product is released slowly and does not cause a dangerous (for the figure and health) insulin spikes.

## Ingredienti / Ingredients

Olive naturali, olio extra vergine d'oliva, peperoncino, sale.  
Antiossidanti: E300, Correttore di acidità: E330.  
Può contenere tracce di SOLFITI

Natural olives, extra virgin olive oil, chilli pepper, salt.  
Antioxidants: E300, acidity regulator: E330.  
It may contain traces of sulfites

## Origine del prodotto / Origin of the product

Italia / Italy

## Ciclo produttivo / Production cycle

Le olive semilavorate sono opportunamente dissalate ed immersi in una soluzione acquosa contenente sale, acido citrico e acido L-ascorbico. Estratte dalla soluzione si lasciano asciugare e poi s'invasano con aggiunta di peperoncino e olio extra vergine d'oliva. Segue il processo di stabilizzazione termica e confezionamento.

Semi-finished olives are appropriately desalted and soaked in an aqueous solution containing white wine vinegar, salt, citric acid and L-ascorbic acid. After being extracted from the solution, they are left to get drained and canned with chilli pepper and extra virgin olive oil. Then the processes of temperature stabilization and packaging take place.

# “OLIVE naturale in olio extra vergine di oliva

NATURAL OLIVES IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

## Ingredienti / Ingredients

Olive naturali, olio extra vergine d'oliva, sale.  
Antiossidanti: E300, Correttore di acidità: E330.  
Può contenere tracce di SOLFITI

Natural olives, extra virgin olive oil, salt.  
Antioxidants: E300, acidity regulator: E330.  
It may contain traces of sulfites

## Origine del prodotto / Origin of the product

Italia / Italy

## Ciclo produttivo / Production cycle

Le olive semilavorate sono opportunamente dissalate ed immersi in una soluzione acquosa contenente sale, acido citrico e acido L-ascorbico. Estratte dalla soluzione si lasciano asciugare e poi s'invasano con aggiunta di olio extra vergine d'oliva. Segue il processo di stabilizzazione termica e confezionamento.

Semi-finished olives are appropriately desalted and soaked in an aqueous solution containing white wine vinegar, salt, citric acid and L-ascorbic acid. After being extracted from the solution, they are left to get drained and canned with chilli pepper and extra virgin olive oil. Then the processes of temperature stabilization and packaging take place.



**270 ml**

Cod. 300  
Ean. 8055002333023

Peso netto: 250 gr  
net weight  
Peso Sgoccolato: 150gr  
drain weight  
Pz. per cartone: 12  
piec. x trays  
Pz. per pallets: 180  
trays x pallets  
Pz. per strato: 12  
trays x layer

**370 ml**

Cod. 300  
Ean. 8055002333023

Peso netto: 340 gr  
net weight  
Peso Sgoccolato: 210 gr  
drain weight  
Pz. per cartone: 12  
piec. x trays  
Pz. per pallets: 144  
trays x pallets  
Pz. per strato: 12  
trays x layer

**630 ml**

Cod. 300  
Ean. 8055002333047

Peso netto: 610 gr  
net weight  
Peso Sgoccolato: 390 gr  
drain weight  
Pz. per cartone: 6 pz  
piec. x trays  
Pz. per pallets: 200  
trays x pallets  
Pz. per strato: 12  
trays x layer



270 ml

Cod. 309  
Ean. 805500233542

Peso netto: 250 gr  
net weight  
Peso Sgocciolato: 150gr  
drain weight  
Pz. per cartone: 12  
piec. x trays  
Pz. per pallets: 180  
trays x pallets  
Pz. per strato: 12  
trays x layer

370 ml

Cod. 309  
Ean. 805500233559

Peso netto: 340 gr  
net weight  
Peso Sgocciolato: 210 gr  
drain weight  
Pz. per cartone: 12  
piec. x trays  
Pz. per pallets: 144  
trays x pallets  
Pz. per strato: 12  
trays x layer

# “PEPERONCINI FARCITI

con formaggio  
in olio extra vergine di oliva

CHILLI PEPPERS STUFFED WITH CHEESE IN  
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Da non molto tempo, oltre che per motivi gastronomici, c'è un motivo in più per consumarlo; alcuni ricercatori giapponesi ed americani hanno scoperto che il peperoncino rosso potrebbe avere un ruolo importante nella prevenzione del tumore alla prostata. Da esperimenti condotti su cavie da laboratorio è emerso che i topi che assumevano capsaicina (principio attivo del peperoncino), sviluppavano masse tumorali ridotte dell'80% circa rispetto ai topi che non ne mangiavano.

Not so long ago Japanese and American researchers have discovered that pepper is worth consuming not only for gastronomic reasons and may play an important role in prostate cancer prevention. The experiments conducted on laboratory animals have shown that mice treated with capsaicin (active ingredient of chilli pepper) stimulated 80% tumors reduction compared to mice that did not consumed pepper.

## Ingredienti / Ingredients

Peperoncini tondi, olio di semi di girasole, olio extra vergine d'oliva, FORMAGGIO (proteine del latte, grassi vegetali, sale, caglio, coltura microbica) (5%). Antiossidanti: E300, Correttore di acidità: E330. Può contenere tracce di SOLFITI

Round chilli peppers, sunflower-seed oil, extra virgin olive oil, CHEESE (milk protein, vegetable fat, salt, rennet, microbial cultures) (5%). Antioxidants: E300, acidity regulator: E330. It may contain traces of sulfites

## Origine del prodotto / Origin of the product

Italia / Italy

## Ciclo produttivo / Production cycle

I peperoncini semilavorati perfettamente integri sono selezionati ed opportunamente dissalati. Sono immersi in una soluzione acquosa contenente aceto di vino bianco, sale, acido citrico e acido L-ascorbico. Estratti dalla soluzione si lasciano sgrondare e poi si riempiono manualmente con formaggio. Si procede all'invasamento con aggiunta di olio di semi di girasole e olio extra vergine d'oliva. Segue il processo di stabilizzazione termica e confezionamento.

Semi-finished perfectly integral chilli peppers are appropriately desalted and soaked in an aqueous solution containing white wine vinegar, salt, citric acid and L-ascorbic acid. After being extracted from the solution, they are left to get drained and to be manually stuffed with cheese. Then they are canned with sunflower-seed oil additive and extra virgin olive oil. Then the processes of temperature stabilization and packaging take place.

# “PEPERONCINI FARCITI

con tonno e capperi  
in olio extra vergine di oliva

CHILLI PEPPERS STUFFED WITH TUNA  
IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

L'uso regolare di peperoncino rosso, grazie alle sue proprietà antiossidanti, sembra inibire lo sviluppo di manifestazioni cancerose a livello di stomaco. Naturalmente il tutto deve ancora essere confermato da ulteriori studi e verifiche sull'uomo per poter affermare con certezza quanto sopra.

Regular use of red chili pepper, thanks to its antioxidant properties, seems to inhibit the growth of cancer symptoms in the stomach. Naturally the cited above still needs to be confirmed in further studies and human trials so as to be able to affirm it with certainty.

## Ingredienti / Ingredients

Peperoncini tondi, olio di semi di girasole, olio extra vergine d'oliva, TONNO (5%), capperi (1%), sale. Antiossidanti: E300, Correttore di acidità: E330. Può contenere tracce di SOLFITI

Round chilli peppers, sunflower-seed oil, extra virgin olive oil, TUNA (5%), capers (1%), salt. Antioxidants: E300, acidity regulator: E330. It may contain traces of sulfites.

## Origine del prodotto / Origin of the product

Italia / Italy

## Ciclo produttivo / Production cycle

I peperoncini semilavorati perfettamente integri sono selezionati ed opportunamente dissalati. Sono immersi in una soluzione acquosa contenente aceto di vino bianco, sale, acido citrico e acido L-ascorbico. Estratti dalla soluzione si lasciano sgrondare e poi si riempiono manualmente con tonno e capperi. Si procede all'invasamento con aggiunta di olio di semi di girasole e olio extra vergine d'oliva. Segue il processo di stabilizzazione termica e confezionamento.

Semi-finished perfectly integral chilli peppers are appropriately desalted. They are soaked in an aqueous solution containing white wine vinegar, salt, citric acid and L-ascorbic acid. After being extracted from the solution, they are left to get drained and to be manually stuffed with tuna and capers. Then they are canned with sunflower-seed oil additive and extra virgin olive oil. Then the processes of temperature stabilization and packaging take place.



270 ml

Cod. 310  
Ean. 805500233580

Peso netto: 250 gr  
net weight  
Peso Sgocciolato: 150gr  
drain weight  
Pz. per cartone: 12  
piec. x trays  
Pz. per pallets: 180  
trays x pallets  
Pz. per strato: 12  
trays x layer

370 ml

Cod. 310  
Ean. 805500233597

Peso netto: 340 gr  
net weight  
Peso Sgocciolato: 210 gr  
drain weight  
Pz. per cartone: 12  
piec. x trays  
Pz. per pallets: 144  
trays x pallets  
Pz. per strato: 12  
trays x layer



270 ml

Cod. 311  
Ean. 8055002333627

Peso netto: 250 gr  
net weight  
Peso Sgocciolato: 150gr  
drain weight  
Pz. per cartone: 12  
piec. x trays  
Pz. per pallets: 180  
trays x pallets  
Pz. per strato: 12  
trays x layer

370 ml

Cod. 311  
Ean. 8055002333634

Peso netto: 340 gr  
net weight  
Peso Sgocciolato: 210 gr  
drain weight  
Pz. per cartone: 12  
piec. x trays  
Pz. per pallets: 144  
trays x pallets  
Pz. per strato: 12  
trays x layer

# “ZUCCA

## in olio extra vergine di oliva

PUMPKIN IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

La zucca è un alimento a basso contenuto di calorie. Come tutti gli ortaggi di colore arancione è ricca di caroteni, sostanze che l'organismo utilizza per la produzione di vitamina A e che hanno proprietà antiossidanti e antinfiammatorie. Contiene, inoltre, molti altri minerali e vitamine, tra cui calcio, potassio, sodio, magnesio, fosforo e vitamina E. Contiene, inoltre, una buona quota di aminoacidi e una discreta quantità di fibre.

Pumpkin is a low-cal product. Like all orange vegetables it's rich in carotenes, substances which the organism uses for vitamin A production, and which possess antioxidant and anti-inflammatory properties. Moreover, It contains many other vitamins and minerals, including calcium, potassium, sodium, magnesium, phosphorus and vitamin E. It also has a high amino acids content and a sufficient amount of fiber.

### Ingredienti / Ingredients

Zucca, capperi, olive nere denocciolate, olio extra vergine d'oliva, prezzemolo, cipolla, sale. Antiossidanti: E300, Correttore di acidità: E330. Può contenere tracce di SOLFITI.

Pumpkin, capers, black piped olives, extra virgin olive oil, parsley, onion, salt. Antioxidants: E300, acidity regulator: E330. It may contain traces of sulfites.

### Origine del prodotto / Origin of the product

Italia / Italy

### Ciclo produttivo / Production cycle

Le zucche fresche sono selezionate, lavate e tagliate. Sono poi immerse in una soluzione acquosa contenente aceto di vino bianco, sale, acido citrico e acido lattico. Estratte dalla soluzione si lasciano asciugare e poi s'invasano con aggiunta di olio extra vergine d'oliva, prezzemolo, capperi, cipolla e olive nere denocciolate. Segue il processo di stabilizzazione termica e confezionamento.

Fresh pumpkins are selected, washed and cut. Then they are soaked in an aqueous solution containing white wine vinegar, salt, citric acid and lactic acid. After being extracted from the solution, they are left to get drained and then canned with extra virgin olive oil additive, parsley, capers, onion and black piped olives. Then the processes of temperature stabilization and packaging take place

# “ZUCCHINE

## a rondelle con olio extra vergine di oliva

ZUCCHINI IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Le zucchine sono composte per il 92% da acqua, dal 3,3% da carboidrati, dal 2,7% da proteine e per la restante percentuale da ceneri, fibre alimentari e grassi; i minerali presenti sono costituiti da potassio, presente in grande quantità, fosforo, sodio, magnesio, calcio, ferro, zinco, rame e manganese.

Zucchini consists of 92% of water, 3.3% of carbohydrates, 2.7% of protein and the remaining percentage goes for ashes, nutritious fibers and fat; minerals contained in zucchini are represented by high amount of potassium, phosphorus, sodium, magnesium, calcium, iron, zinc, copper and manganese.

### Ingredienti / Ingredients

Zucchine, olio extra vergine d'oliva, menta, sale. Antiossidanti: E300, Correttore di acidità: E330. Può contenere tracce di SOLFITI

Zucchini, extra virgin olive oil, mint, salt. Antioxidants: E300, acidity regulator: E330. It may contain traces of sulfites

### Origine del prodotto / Origin of the product

Italia / Italy

### Ciclo produttivo / Production cycle

Le zucchine fresche perfettamente integre sono lavate, selezionate e tagliate. Sono poi immerse in una soluzione acquosa contenente aceto di vino bianco, sale, acido citrico e acido L-ascorbico. Estratte dalla soluzione si lasciano asciugare e poi s'invasano con menta ed aggiunta di olio extra vergine d'oliva. Segue il processo di stabilizzazione termica e confezionamento.

Fresh and perfectly integral zucchini are washed, selected and cut. After that they are soaked in an aqueous solution containing white wine vinegar, salt, citric acid and L-ascorbic acid. After being extracted from the solution, they are left to get drained and canned with mint and extra virgin olive oil additive. Then the processes of temperature stabilization and packaging take place.



270 ml

Cod. 308  
Ean. 8055002333343

Peso netto: 250 gr  
net weight  
Peso Sgocciolato: 150gr  
drain weight  
Pz. per cartone: 12  
piec. x trays  
Pz. per pallets: 180  
trays x pallets  
Pz. per strato: 12  
trays x layer

370 ml

Cod. 308  
Ean. 8055002333351

Peso netto: 340 gr  
net weight  
Peso Sgocciolato: 210 gr  
drain weight  
Pz. per cartone: 12 pz  
piec. x trays  
Pz. per pallets: 144  
trays x pallets  
Pz. per strato: 12  
trays x layer



# AGRODOLCE

IN SWEET AND SOUR

*La genuinità si fa sapore quando incontra l'agrodolce. Delicato, raffinato, colpisce per profumo e sapidità. I cibi in agrodolce sono una squisitezza, ideali come condimenti e antipasti.*

*If genuineness had flavour it would be sweet and sour. Its delicate, refined, bright aroma and taste fascinates. Sweet and sour dishes are a delicacy, ideal as dressings and appetizers.*





**270 ml**

Cod. 400  
Ean. 8055002333504

Peso netto: 250 gr  
net weight  
Peso Sgocciolato: 150gr  
drain weight  
Pz. per cartone: 12  
piec. x trays  
Pz. per pallets: 180  
trays x pallets  
Pz. per strato: 12  
trays x layer

**370 ml**

Cod. 400  
Ean. 8055002333511

Peso netto: 340 gr  
net weight  
Peso Sgocciolato: 210 gr  
drain weight  
Pz. per cartone: 12  
piec. x trays  
Pz. per pallets: 144  
trays x pallets  
Pz. per strato: 12  
trays x layer

# “CIPOLLE BORRETANE in agrodolce

THE BORRETANE ONION IN SWEET AND SOUR

## Ingredienti / Ingredients

Cipolle, acqua, zucchero(4%).  
Correttore di acidità: E330, E270.

Onion, water, sugar (4%).  
Acidity regulator: E330, E270.

## Origine del prodotto / Origin of the product

Italia / Italy

## Ciclo produttivo / Production cycle

Le cipolle fresche sono selezionate, lavate e lessate in soluzione acquosa di ac. Citrico e ac. Lattico. Estratte dall'acqua si lasciano sgrondare, si grigliano e poi si procede all'invasamento con acqua e zucchero. Segue il processo di stabilizzazione termica e confezionamento.

Fresh onions are selected, washed and soaked in an aqueous solution containing citric acid and L-ascorbic acid. After being extracted from the solution, they are left to get drained, grilled and canned with water and sugar. Then the processes of temperature stabilization and packaging take place.





# CREME

CREAMS

*Le creme sono una prelibatezza della cucina. Raffinati antipasti ma anche eccellenti condimenti in grado di esaltare i cibi ai quali donano gusto e vivacità. Realizzate solo con materie prime selezionate e seguendo metodi tradizionali, le creme rappresentano un modo unico e sfizioso di proporre a tavola aperitivi e antipasti.*

*Creams are a delicacy of the cuisine. Refined appetizers as well as excellent dressings enhance dishes by granting them with bright and lively taste. Made only with selected raw materials and in compliance with traditional methods, creams are unique and peculiar way to serve up aperitifs and appetizers.*





156 ml

Cod. 201  
Ean. 8055002332057

Peso netto: 250 gr  
net weight  
Pz. per cartone: 12  
piec. x trays  
Pz. per pallets: 240  
trays x pallets  
Pz. per strato: 12  
trays x layer

# “CREMA DI CARCIOFI

*in olio extra vergine di oliva*

CREAM OF ARTICHOKE IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

## Ingredienti / Ingredients

Carciofo, olio extra vergine d'oliva, sale.  
Antiossidanti: E300, Correttore di acidità: E330.  
Può contenere tracce di SOLFITI.

## INGREDIENTS

Artichokes, extra virgin olive oil, salt.  
Antioxidants: E300, acidity regulator: E330.  
It may contain traces of sulfites

## Origine del prodotto / Origin of the product

Italia / Italy

## Ciclo produttivo / Production cycle

I carciofi semilavorati sono selezionati ed opportunamente dissalati. Sono immersi in una soluzione acquosa contenente aceto di vino bianco, sale, acido citrico e acido L-ascorbico. Estratti dalla soluzione si lasciano sgrondare e poi si sminuzzano. Si procede all'invasamento con aggiunta di olio extra vergine d'oliva. Segue il processo di stabilizzazione termica e confezionamento.

Semi-finished artichokes are selected and appropriately desalted. After that they are soaked in an aqueous solution containing white wine vinegar, salt, citric acid and L-ascorbic acid. After being extracted from the solution, they are left to get drained then they are chopped and canned with extra virgin olive oil additive. Then the processes of temperature stabilization and packaging take place.

# “CREMA DI CIMA DI RAPE

*in olio extra vergine di oliva*

TURNIP TOPS' CREAM IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

## Ingredienti / Ingredients

Cime di rape, olio extra vergine d'oliva, sale.  
Antiossidanti: E300, Correttore di acidità: E270.  
Può contenere tracce di SOLFITI.

Turnip tops, extra virgin olive oil, salt.  
Antioxidants: E300, acidity regulator: E270.  
It may contain traces of sulfites

## Origine del prodotto / Origin of the product

Italia / Italy

## Ciclo produttivo / Production cycle

Le cime di rape fresche sono selezionate e lavate, poi lessate in una soluzione acquosa contenente aceto di vino bianco, sale, acido citrico e acido lattico. Estratte dalla soluzione si lasciano asciugare e poi s'invasano con aggiunta di olio extra vergine d'oliva. Segue il processo di stabilizzazione termica e confezionamento.

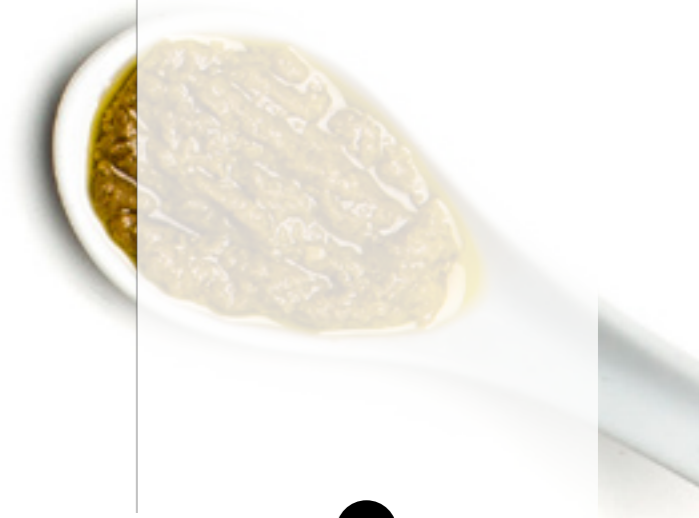
Fresh turnip tops are selected and washed, then soaked in an aqueous solution containing white wine vinegar, salt, citric acid and lactic acid. After being extracted from the solution, they are left to get drained and then they are canned with extra virgin olive oil additive. Then the processes of temperature stabilization and packaging take place.



156 ml

Cod. 205  
Ean. 8055002332217

Peso netto: 250 gr  
net weight  
Pz. per cartone: 12  
piec. x trays  
Pz. per pallets: 240  
trays x pallets  
Pz. per strato: 12  
trays x layer







156 ml

Cod. 204  
Ean. 805500232293

Peso netto: 250 gr  
net weight  
Pz. per cartone: 12  
piec. x trays  
Pz. per pallets: 240  
trays x pallets  
Pz. per strato: 12  
trays x layer

# “CREMA DI CARDONCELLI in olio extra vergine di oliva

CREAM OF CARDONCELLI (*Pleurotus eryngii*) IN  
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

## Ingredienti / Ingredients

Cardoncelli (*Pleurotus eryngii*), olio extra vergine d'oliva,  
sale. Antiossidanti: E300, Correttore di acidità: E330.  
Può contenere tracce di SOLFITI.

Cardoncelli (*Pleurotus eryngii*), extra virgin olive oil, salt.  
Antioxidants: E300, acidity regulator: E330.  
It may contain traces of sulfites

## Origine del prodotto / Origin of the product

Italia / Italy

## Ciclo produttivo / Production cycle

I Cardoncelli freschi sono selezionati e lavati, poi lessati ed acidificati in una soluzione acquosa contenente aceto di vino bianco, sale, acido citrico e acido ascorbico. Estratti dalla soluzione si lasciano asciugare, si tritano e s'invasano con aggiunta di olio extra vergine d'oliva. Segue il processo di stabilizzazione termica e confezionamento.

Fresh mushrooms are selected and washed, then soaked and acidified in an aqueous solution containing white wine vinegar, salt, citric acid and ascorbic acid. After being extracted from the solution, they are left to get drained, chopped and canned with extra virgin olive oil additive. Then the processes of temperature stabilization and packaging take place.

# “CREMA DI ZUCCA in olio extra vergine di oliva

PUMPKIN CREAMIN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

## Ingredienti / Ingredients

Zucca, olio extra vergine d'oliva, sale.  
Antiossidanti: E300, Correttore di acidità: E330.  
Può contenere tracce di SOLFITI.

Pumpkin, extra virgin olive oil, salt.  
Antioxidants: E300, acidity regulator: E330.  
It may contain traces of sulfites.

## Origine del prodotto / Origin of the product

Italia / Italy

## Ciclo produttivo / Production cycle

Le zucche fresche sono selezionate e tagliate. Sono immerse in una soluzione acquosa contenente aceto di vino bianco, sale, acido citrico e acido L-ascorbico. Estratte dalla soluzione si lasciano sgrondare e poi si sminuzzano. Si procede all'invasamento con aggiunta di olio extra vergine d'oliva. Segue il processo di stabilizzazione termica e confezionamento.

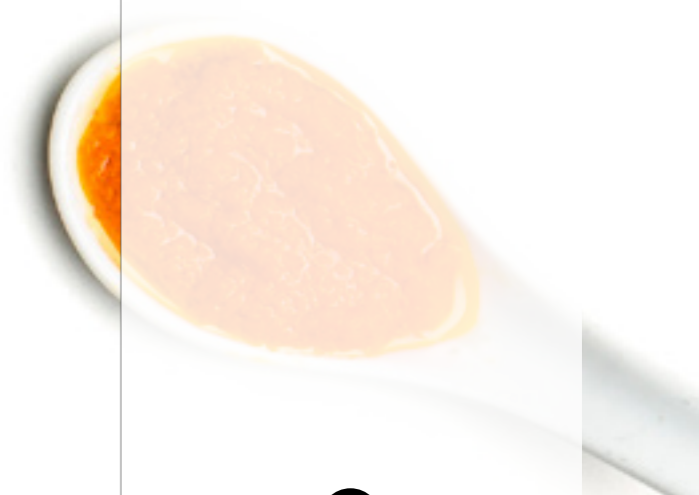
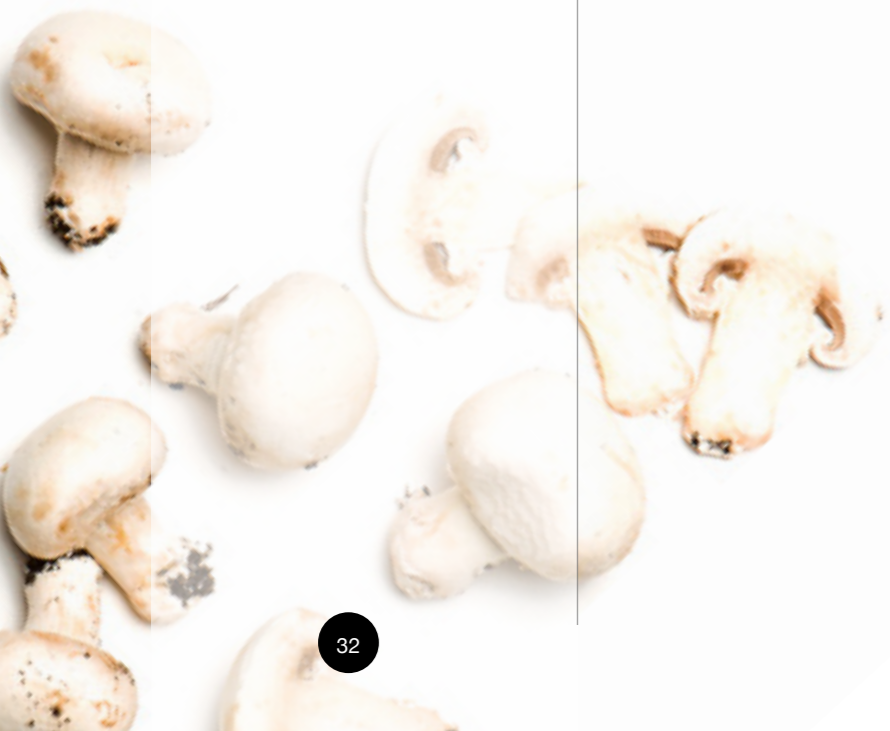
Fresh pumpkins are selected and cut. Then they are soaked in an aqueous solution containing white wine vinegar, salt, citric acid and L-ascorbic acid. After being extracted from the solution, they are left to get drained and chopped. Then they are canned with extra virgin olive oil additive. Then the processes of temperature stabilization and packaging take place.



156 ml

Cod. 207  
Ean. 805500232255

Peso netto: 250 gr  
net weight  
Pz. per cartone: 12  
piec. x trays  
Pz. per pallets: 240  
trays x pallets  
Pz. per strato: 12  
trays x layer





156 ml

Cod. 203  
Ean. 8055002332132

Peso netto: 250 gr  
net weight  
Pz. per cartone: 12  
piec. x trays  
Pz. per pallets: 240  
trays x pallets  
Pz. per strato: 12  
trays x layer

# “CREMA DI OLIVE VERDI in olio extra vergine di oliva

GREEN OLIVES' CREAM IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

## Ingredienti / Ingredients

Pasta di olive (olive verdi, sale), olio extra vergine d'oliva.

Olive paste (green olives, salt), extra virgin olive oil.

## Origine del prodotto / Origin of the product

Italia / Italy

## Ciclo produttivo / Production cycle

La crema di olive verdi giunge in azienda come semilavorato che non richiede ulteriori fasi lavorative di preparazione. Dopo gli opportuni controlli di processo la crema è invasata con aggiunta di olio extra vergine d'oliva. Segue il processo di stabilizzazione termica e confezionamento.

Olive paste is viewed by the company as a semi-finished product which doesn't require any further stages of preparation. After an adequate control of the process, the cream is canned with extra virgin olive oil additive. Then the processes of temperature stabilization and packaging take place.

# “CREMA DI OLIVE NERE in olio extra vergine di oliva

BLACK OLIVES' CREAM  
IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

## Ingredienti / Ingredients

Pasta di olive (olive nere, sale), olio extra vergine d'oliva.

Olive paste (black olives, salt), extra virgin olive oil

## Origine del prodotto / Origin of the product

Italia / Italy

## Ciclo produttivo / Production cycle

La crema di olive nere giunge in azienda come semilavorato che non richiede ulteriori fasi lavorative di preparazione. Dopo gli opportuni controlli di processo la crema è invasata con aggiunta di olio extra vergine d'oliva. Segue il processo di stabilizzazione termica e confezionamento.

Olive paste is viewed by the company as a semi-finished product which doesn't require any further stages of preparation. After an adequate control of the process, the cream is canned with extra virgin olive oil additive. Then the processes of temperature stabilization and packaging take place.



156 ml

Cod. 202  
Ean. 8055002332095

Peso netto: 250 gr  
net weight  
Pz. per cartone: 12  
piec. x trays  
Pz. per pallets: 240  
trays x pallets  
Pz. per strato: 12  
trays x layer





156 ml

Cod. 200  
Ean. 8055002332019

Peso netto: 250 gr  
net weight  
Pz. per cartone: 12  
piec. x trays  
Pz. per pallets: 240  
trays x pallets  
Pz. per strato: 12  
trays x layer

# “CREMA PICCANTE

*in olio extra vergine di oliva*

SPICY CREAM IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

## Ingredienti / Ingredients

Ortaggi in proporzione variabile (melanzane, peperoni, peperoncino, carciofi), olio extra vergine d'oliva, sale.  
Antiossidanti: E300, Correttore di acidità:E330. Può contenere tracce di SOLFITI.

Vegetables in a variable proportion (eggplants, sweet peppers, chilli peppers, artichokes) extra virgin olive oil, salt.  
Antioxidants: E300, acidity regulator: E330.  
It may contain traces of sulfites.  
PRODUCTION CYCLE

## Origine del prodotto / Origin of the product

Italia / Italy

## Ciclo produttivo / Production cycle

Gli ortaggi semilavorati sono selezionati e dissalati. Sono poi immersi in una soluzione acquosa contenente aceto di vino bianco, sale, acido citrico e acido L-ascorbico. Estratti dalla soluzione si lasciano asciugare. Si procede all'invasamento con aggiunta di olio extra vergine d'oliva. Segue il processo di stabilizzazione termica e confezionamento.

Semi-finished vegetables are selected and desalted. Then they are soaked in an aqueous solution containing white wine vinegar, salt, citric acid and L-ascorbic acid. After being extracted from the solution, they are left to get drained. Then they are canned with extra virgin olive oil additive. Then the processes of temperature stabilization and packaging take place

# “CREMA DI POMODORI SECCHI E CAPPERI

*in olio extra vergine di oliva*

CREAM OF DRIED TOMATOES AND CAPERS  
IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

## Ingredienti / Ingredients

Pomodori secchi, olio extra vergine d'oliva, capperi, sale.  
Antiossidanti: E300, Correttore di acidità:E330. Può contenere tracce di SOLFITI.

Dried tomatoes, extra virgin olive oil, basil, salt.  
Antioxidants: E300, acidity regulator: E330.  
It may contain traces of sulfites

## Origine del prodotto / Origin of the product

Italia / Italy

## Ciclo produttivo / Production cycle

I pomodori secchi selezionati e lavati sono immersi in una soluzione acquosa contenente aceto di vino bianco, sale, acido citrico e acido L-ascorbico.

Estratti dalla soluzione si lasciano sgrondare e poi si trituranò insieme ai capperi. Si procede all'invasamento con aggiunta di olio extra vergine d'oliva. Segue il processo di stabilizzazione termica e confezionamento.

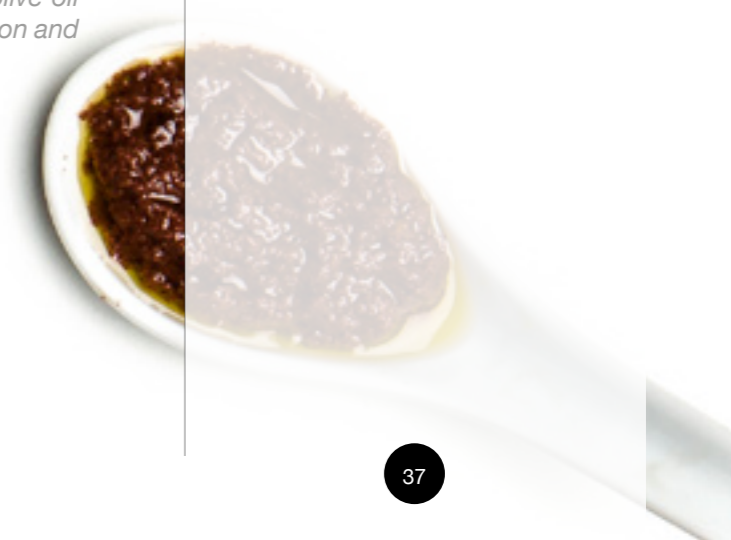
After being selected and washed dried tomatoes are soaked in an aqueous solution containing white wine vinegar, salt, citric acid and L-ascorbic acid. After being extracted from the solution, they are left to get drained and chopped together with capers. Then they are canned with extra virgin olive oil additive. Then the processes of temperature stabilization and packaging take place.



156 ml

Cod. 207  
Ean. 8055002332170

Peso netto: 250 gr  
net weight  
Pz. per cartone: 12  
piec. x trays  
Pz. per pallets: 240  
trays x pallets  
Pz. per strato: 12  
trays x layer





# SALAMOIA

IN PICKLE

*Solo acqua e sale, solo elementi e metodi naturali che hanno nella tradizione la loro essenza. Acqua e sale, sapientemente miscelati tra di loro per dar vita ad un metodo di conservazione antico, adatto per le verdure più robuste, dal sapore intenso che avvolge il palato in un trionfo di gusto.*

*Only water and salt, only natural elements and methods that have their essence in the traditions. Water and salt are thoroughly mixed so as to revive an ancient canning method, suitable for more robust vegetables with intense flavor that grips the palate in taste.*





**270 ml**

Cod. 101  
Ean. 8055002331067

Peso netto: 250 gr  
net weight  
Peso Sgocciolato: 150gr  
drain weight  
Pz. per cartone: 12  
piec. x trays  
Pz. per pallets: 180  
trays x pallets  
Pz. per strato: 12  
trays x layer

**370 ml**

Cod. 101  
Ean. 8055002331074

Peso netto: 340 gr  
net weight  
Peso Sgocciolato: 210 gr  
drain weight  
Pz. per cartone: 12  
piec. x trays  
Pz. per pallets: 144  
trays x pallets  
Pz. per strato: 12  
trays x layer

**630 ml**

Cod. 101  
Ean. 8055002331043

Peso netto: 610 gr  
net weight  
Peso Sgocciolato: 390 gr  
drain weight  
Pz. per cartone: 6  
piec. x trays  
Pz. per pallets: 200  
trays x pallets  
Pz. per strato: 12  
trays x layer

# “OLIVE BELLE DI CERIGNOLA al naturale in salamoia

BELLE DI CERIGNOLA OLIVES  
(In a nearly natural state) IN PICKLE

**Ingredienti / Ingredients**

Olive naturali, acqua, sale(4%).  
Correttore di acidità:E330, E270.

Natural olives, water, salt (4%).  
Acidity regulator: E330, E270.

**Origine del prodotto / Origin of the product**

Italia / Italy

**Ciclo produttivo / Production cycle**

Le olive semilavorate sono selezionate ed opportunamente dissalate. Subiscono poi un processo di acidificazione con immersione in soluzione acquosa di ac. Citrico e ac. Lattico. Estratte dall'acqua si lasciano sgrondare e poi si procede all'invasamento con salamoia. Segue il processo di stabilizzazione termica e confezionamento

Semi-finished olives are selected and appropriately desalted. The acidification process takes place by means of soaking them in an aqueous solution containing citric acid and L-ascorbic acid. After being extracted from the solution, they are left to get drained and canned with pickle. Then the processes of temperature stabilization and packaging take place.

# “OLIVE BELLE DI CERIGNOLA verde in salamoia

BELLE DI CERIGNOLA OLIVES  
IN PICKLE

**Ingredienti / Ingredients**

Olive verdi, acqua, sale(4%).  
Correttore di acidità:E330, E270.

Green olives, water, salt (4%).  
Acidity regulator: E330, E270.

**Origine del prodotto / Origin of the product**

Italia / Italy

**Ciclo produttivo / Production cycle**

Le olive semilavorate sono selezionate ed opportunamente dissalate. Subiscono poi un processo di acidificazione con immersione in soluzione acquosa di ac. Citrico e ac. Lattico. Estratte dall'acqua si lasciano sgrondare e poi si procede all'invasamento con salamoia. Segue il processo di stabilizzazione termica e confezionamento.

Semi-finished olives are selected and appropriately desalted. The acidification process takes place by means of soaking them in an aqueous solution containing citric acid and L-ascorbic acid. After being extracted from the solution, they are left to get drained and canned with pickle. Then the processes of temperature stabilization and packaging take place.'



**270 ml**

Cod. 100  
Ean. 8055002331019

Peso netto: 250 gr  
net weight  
Peso Sgocciolato: 150gr  
drain weight  
Pz. per cartone: 12  
piec. x trays  
Pz. per pallets: 180  
trays x pallets  
Pz. per strato: 12  
trays x layer

**370 ml**

Cod. 100  
Ean. 8055002331036

Peso netto: 340 gr  
net weight  
Peso Sgocciolato: 210 gr  
drain weight  
Pz. per cartone: 12  
piec. x trays  
Pz. per pallets: 144  
trays x pallets  
Pz. per strato: 12  
trays x layer

**630 ml**

Cod. 100  
Ean. 8055002331043

Peso netto: 610 gr  
net weight  
Peso Sgocciolato: 390 gr  
drain weight  
Pz. per cartone: 6  
piec. x trays  
Pz. per pallets: 200  
trays x pallets  
Pz. per strato: 12  
trays x layer



**Dilillo Srl - Conserve Alimentari**  
via dei Funazi ZI - 71042 Cerignola (FG), Italia / Italy  
Tel. (+39) 0885 44 27 27 - Fax (+39) 0885 42 98 48  
P.IVA 03953790718

[www.dilillofood.com](http://www.dilillofood.com) - [export@dilillofood.com](mailto:export@dilillofood.com)



*[www.dilillofood.com](http://www.dilillofood.com)*