

Il gensta della tradizione

CATALOGO

Le Tradizionali & Buoni per Natura

L'AZIENDA CHE RINNOVA LA CATEGORIA DELLE CONSERVE ROSSE

The company that improves the class of tomato pastes

Chi siamo

L'azienda di trasformazione Bottega di Sicilia è uno dei principali produttori di salse e conserve che basa le sue radici sull'utilizzo di materie prime di altissima qualità, in gran parte proveniente dalle proprie tenute.

Una realtà agricola importante che vanta:

- 3 stabilimenti per un totale di:
- 13.700 m2 di superficie coperta (10.000 m2 + 2.000 m2 + 1.700 m2)
- 64.900 m2 di superficie scoperta (30.000 m2 + 15.000 m2 + 19.900 m2)
- · Laboratorio microbiologico interno
- · Tecnologie innovative e macchinari di ultima generazione
- · Rintracciabilità di filiera all'origine
- · Trasformazione del fresco entro poche ore dalla raccolta
- · Inoltre fa affidamento su uno stabilimento di ultima

generazione sito a Niscemi (CL)

- · Certificazioni:
- BRC grade A
- IFS grade A
- · Certifications:
- BRC grade A
- IFS grade A





About us

- 3 factories covering:
- 13.700 sqm indoor (10.000 m2 + 2.000 m2 + 1.700 m2)
- 64.900 sqm outdoor (30.000 m2 + 15.000 m2 + 9.900 m2))
- Private Microbiology Lab
- · Innovative technologies and state-of-the-art equipments
- Traceability of the product chain to its source
- Fresh product processing soon after picking
- It also relies on a state-of-the-art plant located in Niscemi (CL)





Un business vincente da coltivare insieme.

Salsa al pomodoro ciliegino Bottega di Sicilia. La più popolare ricetta italiana dal gusto tutto siciliano.

Le salse, i sughi e i condimenti Bottega di Sicilia racchiudono il sapore inconfondibile del vero pomodoro ciliegino. La salsa, prelibatezza dell'estremo Sud Italia, è sempre più apprezzata dai consumatori siciliani e oggi gode di un notevole

successo sia in Italia che all'estero. Il suo gusto è marcato, le proprietà organolettiche straordinarie, la consistenza inequagliabile.

La salsa al pomodoro ciliegino Bottega di Sicilia trasforma ogni primo in un piatto prelibato, al sapore dolce di Sicilia.

A winning business to be cultivated together.

Cherry Tomato Sauce Bottega di Sicilia. The most popular Italian recipe with a Sicilian unique taste.

Bottega di Sicilia's sauces, gravies and seasonings hold the unique taste of the true cherry tomato, an excellence of Southern Italy, increasingly appreciated by the Sicilians and more and more successfull in Italy and abroad. Clean taste, extraordinary organoleptic properties, incomparable consistency.

Bottega di Sicilia cherry tomato sauce turns any first course into a choice dish evoking Sicily sweet taste.

Ricette e pack.

Chi sceglie di commercializzare i vasetti di conserve Bottega di Sicilia può scegliere tra un'ampia varietà di sughi pronti per pasta e contorni, tutti a base di pomodorino ciliegino, datterino e di ortaggi appena raccolti. Inoltre, chi sceglie Bottega di Sicilia può anche richiedere ricette inedite, sempre a base di pomodoro ciliegino, ma con l'aggiunta degli ingredienti preferiti (sedano, capperi, olive, ecc.). I contenitori proposti sono tutti in vetro e di diverse dimensioni, da etichettare e vestire graficamente a seconda dei mercati cui sono destinati.



Recipes and packs.

For those interested in commercializing Bottega di Sicilia products, a wide range of gravies and side dishes is available.

All made of freshly harvested cherry tomatoes, datterino tomatoes and vegetables. Moreover, new recipes based on cherry tomato and enriched with other ingredients (celery, capers, olives, etc.) may be required.

All glass containers in different sizes might be labeled and graphically covered according to the intended markets.





Bottega di Sicilia opera nel mercato delle preparazioni gastronomiche, sia a marchio proprio che a marchio privato.

Nata dall'esperienza di Giuseppe Libretti e Salvatore Di Martino della Libretti S.r.l., azienda che dal 1930 commercializza delizie contadine di alta qualità, Bottega di Sicilia produce salse e condimenti a base di pomodoro ciliegino, rappresentando uno strumento di differenziazione, tanto per le imprese di distribuzione, quanto per le aziende desiderose di attuare una politica di brand extention del proprio marchio.

Gusto marcato, proprietà organolettiche straordinarie, consistenza ineguagliabile: la salsa al pomodoro ciliegino Bottega di Sicilia trasforma ogni primo in un piatto prelibato, al sapore dolce di Sicilia.

Bottega di Sicilia. One of the largest cherry tomato sauce producers in Sicily.

Bottega di Sicilia

Bottega di Sicilia works in the market of food preparation both by its own label and private labels. Started up after the experience of the Libretti Group, a company that has been producing and commercializing top quality farm delicatessen since 1930, Bottega di Sicilia produces cherry tomato sauces and seasonings and it acts as an element of differentiation both for the distribution companies and for those willing to carry out a brand extension policy. Clean taste, extraordinary organoleptic properties, incomparable consistency: Bottega di Sicilia cherry tomato sauce turns any first course into a choice dish evoking Sicily sweet taste.

Colore rosso brillante e gusto intenso. Grado brix all'ennesima potenza. Perché il ciliegino è così buono?

Il pomodoro ciliegino è un ortaggio pregiato, molto richiesto nelle regioni meridionali e sempre più conosciuto in quelle centrali e settentrionali, perché vanta una dolcezza straordinaria, unita a molteplici proprietà benefiche.

È rinfrescante, dissetante, ricco di sali minerali.

Consistenza e croccantezza della sua polpa non hanno eguali rispetto alle altre varietà di pomodoro. Il suo elevato contenuto di sostanze antiossidanti e vitamine assicura un'azione riequilibrante su tutte le cellule dell'organismo. Ha una caratteristica forma piccola, tonda e appetitosa che lo accomuna, per bontà e aspetto, a una vera ciliegia.

Bright red colour and intense flavour. The highest brix degree. Why is cherry tomato so good?

Cherry tomato is a valuable vegetable, largely requested in Southern Italy and more and more popular in the rest of the Country because it boasts an extraordinary sweet taste combined with many beneficial properties.

It is refreshing, rich in mineral salts.

Other varieties of tomato cannot bear comparison with the consistency and crunchiness of its pulp.

Its high content of antioxidants and vitamins grants a balancing action on all body cells. Its peculiar small, round, tempting shape reminds of a true cherry, for tastiness and appearance.

PER CONDIRE IL PRIMO. Sughi e conserve in tutte le salse.

I condimenti per pasta Bottega di Sicilia sono preparati secondo tradizione, senza conservanti e coloranti, con un filo di olio extra vergine di oliva. Pronti da versare sulla pasta appena scolata, sono un vero concentrato di Sicilia.

TO SEASON PASTA. Sauces and preserves in all kinds of ways.

Bottega di Sicilia sauces for pasta are cooked traditionally, with little extra virgin olive oil, with no additives and dyes. Ready to be poured on the drained pasta, they are a genuine concentrate of Sicily.





LE SALSE PRONTEREADY-MADE SAUCES

Salsa pronta di **Pomodorino Ciliegino**

Ready-made Cherry Tomato Sauce

Ingredienti:

Pomodoro ciliegino (97%), sale, olio extra vergine di oliva, carota, cipolla, basilico, zucchero.

Origine del pomodoro: Italia.

Ingredients:

Cherry tomato (97%), salt, extra virgin olive oil, carrot, onion, basil, sugar.

Origin of the tomato: Italy.

Trattamento stabilizzante: pastorizzazione.

Process of heat: pasteurization.

Parametri analitici

pH: 4,1 - 4,3; °Brix: 9,0 - 12,0; le analisi microbiologiche sono effettuate regolarmente come richiesto dalla legge.

Analytical parameters

pH: 4,1 - 4,3; "Brix: 9,0 - 12,0; microbiological analyses are regularly performed in accordance with the law.

Indicazioni per la conservazione

Tenere lontano da fonti di luce e di calore. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero e consumare entro 4 giorni.

Storage indications

Keep away from light and heat. After opening, keep refrigerated and consume within 4 days.

Scadenza: 36 mesi. Shelf life: 36 months.





Confezione Packaging	Peso netto Net Weight	Collo Cardboard box	Colli per strato Heat shrink tray	Strati per pallet Layers per pallet	Colli per pallet Heat shrink traγ per pallet	Pezzi per pallet Glass bottle per pallet	Peso per pallet Weight per pallet	Altezza per pallet Height per pallet
Bottiglia di vetro Glass bottle	330 g	12	15	8	120	1440	735 kg	145 cm

LE SALSE PRONTEREADY-MADE SAUCES

Salsa pronta di **Pomodorino Datterino**

Ready-made Datterino Tomato Sauce

Ingredienti:

Pomodoro datterino (97%), sale, olio extra vergine di oliva, carota, cipolla, basilico, zucchero.

Origine del pomodoro: Italia.

Ingredients:

Datterino tomato (97%), salt, extra virgin olive oil, carrot, onion, basil, sugar.

Origin of the tomato: Italy.

Trattamento stabilizzante: pastorizzazione.

Process of heat: pasteurization.

Parametri analitici

pH: 4,1 - 4,3; °Brix: 9,0 - 12,0; le analisi microbiologiche sono effettuate regolarmente come richiesto dalla legge.

Analytical parameters

pH: 4,1 - 4,3; "Brix: 9,0 - 12,0; microbiological analyses are regularly performed in accordance with the law.

Indicazioni per la conservazione

Tenere lontano da fonti di luce e di calore. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero e consumare entro 4 giorni.

Storage indications

Keep away from light and heat. After opening, keep refrigerated and consume within 4 days.

Scadenza: 36 mesi. Shelf life: 36 months.





Confezione Packaging	Peso netto Net Weight	Collo Cardboard box	Colli per strato Heat shrink tray	Strati per pallet Layers per pallet	Colli per pallet Heat shrink traγ per pallet	Pezzi per pallet Glass bottle per pallet	Peso per pallet Weight per pallet	Altezza per pallet Height per pallet
Bottiglia di vetro Glass bottle	330 g	12	15	8	120	1440	735 kg	145 cm

Passata di Pomodorino Ciliegino

Cherry Tomato Purée

Ingredienti:

Pomodoro ciliegino (99%), sale, basilico.

Origine del pomodoro: Italia.

Ingredients:

Cherry tomato (99%), salt, basil. **Origin of the tomato:** Italy.

Trattamento stabilizzante: pastorizzazione.

Process of heat: pasteurization.

Parametri analitici

pH: 4,1 - 4,3; "Brix: 9,0 - 12,0; le analisi microbiologiche sono effettuate regolarmente come richiesto dalla legge.

Analytical parameters

pH: 4,1 - 4,3; "Brix: 9,0 - 12,0; microbiological analyses are regularly performed in accordance with the law.

Indicazioni per la conservazione

Tenere lontano da fonti di luce e di calore. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.

Storage indications

Keep away from light and heat. After opening, keep refrigerated and consume within 5 days.

Scadenza: 36 mesi. Shelf life: 36 months.





Confezione Packaging	Peso netto Net Weight	Collo Cardboard box	Colli per strato Heat shrink tray	Strati per pallet Layers per pallet	Colli per pallet Heat shrink tray per pallet	Pezzi per pallet Glass bottle per pallet	Peso per pallet Weight per pallet	Altezza per pallet Height per pallet
Bottiglia di vetro Glass bottle	500 g	12	12	7	84	1008	800 kg	135 cm

Passata di Pomodorino Datterino

Datterino Tomato Purée

Ingredienti:

Pomodoro datterino (99%), sale, basilico.

Origine del pomodoro: Italia.

Ingredients:

Datterino tomato (99%), salt, basil.

Origin of the tomato: Italy.

Trattamento stabilizzante: pastorizzazione.

Process of heat: pasteurization.

Parametri analitici

pH: 4,1 - 4,3; °Brix: 9,0 - 12,0; le analisi microbiologiche sono effettuate regolarmente come richiesto dalla legge.

Analytical parameters

pH: 4,1 - 4,3; "Brix: 9,0 - 12,0; microbiological analyses are regularly performed in accordance with the law.

Indicazioni per la conservazione

Tenere lontano da fonti di luce e di calore. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.

Storage indications

Keep away from light and heat. After opening, keep refrigerated and consume within 5 days.

Scadenza: 36 mesi. Shelf life: 36 months.





Confezione Packaging	Peso netto Net Weight	Collo Cardboard box	Colli per strato Heat shrink tray	Strati per pallet Layers per pallet	Colli per pallet Heat shrink tray per pallet	Pezzi per pallet Glass bottle per pallet	Peso per pallet Weight per pallet	Altezza per pallet Height per pallet
Bottiglia di vetro Glass bottle	500 g	12	12	7	84	1008	800 kg	135 cm

Passata di Pomodorino Ciliegino

Cherry Tomato Purée

Ingredienti:

Pomodoro ciliegino (99%), sale, basilico.

Origine del pomodoro: Italia.

Ingredients:

Cherry tomato (99%), salt, basil. Origin of the tomato: Italy.

Trattamento stabilizzante: pastorizzazione.

Process of heat: pasteurization.

Parametri analitici

pH: 4,1 - 4,3; "Brix: 9,0 - 12,0; le analisi microbiologiche sono effettuate regolarmente come richiesto dalla legge.

Analytical parameters

pH: 4,1 - 4,3; *Brix: 9,0 - 12,0; microbiological analyses are regularly performed in accordance with the law.

Indicazioni per la conservazione

Tenere lontano da fonti di luce e di calore. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.

Storage indications

Keep away from light and heat. After opening, keep refrigerated and consume within 5 days.

Scadenza: 36 mesi.
Shelf life: 36 months.





Confezione Packaging	Peso netto Net Weight	Collo Cardboard box	Colli per strato Heat shrink tray	Strati per pallet Layers per pallet	Colli per pallet Heat shrink traγ per pallet	Pezzi per pallet Tin plate box per pallet	Peso per pallet Weight per pallet	Altezza per pallet Height per pallet
Latta Tin plate box	2 kg	2	14	11	154	308	715 kg	160 cm

LA CAPONATASICILIAN CAPONATA

Caponata Siciliana

Sicilian Caponata

Ingredienti:

Melanzane (45%), passata di pomodoro (13%), olio di semi di girasole, cipolla (9%), peperoni (8%), **sedano (5,4%)**, capperi, olive (5%), zucchero, aceto, sale. Può contenere tracce di solfiti.

Ingredients:

Eggplants (45%), tomato purée (13%), sunflower oil, onions (9%), peppers (8%), **celery (5,4%)**, capers, olives (5%), sugar, vinegar, salt. It may contain sulphites.

Trattamento stabilizzante: pastorizzazione.

Process of heat: pasteurization.

Parametri analitici

pH: 4,2 - 4,3; °Brix: 9,0 - 11,0; le analisi microbiologiche sono effettuate regolarmente come richiesto dalla legge.

Analytical parameters

pH: 4,2 - 4,3; °Brix: 9,0 - 12,0; microbiological analyses are regularly performed in accordance with the law.

Indicazioni per la conservazione

Tenere lontano da fonti di luce e di calore. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni.

Storage indications

Keep away from light and heat. After opening, keep refrigerated and consume within 3 days.

Scadenza: 36 mesi. Shelf life: 36 months.





Confezione Packaging	Peso netto Net Weight	Collo Cardboard box	Colli per strato Heat shrink tray	Strati per pallet Layers per pallet	Colli per pallet Heat shrink tray per pallet	Pezzi per pallet Glass jar per pallet	Peso per pallet Weight per pallet	Altezza per pallet Height per pallet
Vasetto di vetro Glass jar	190 g	12	15	8	120	1440	500 kg	85 cm

CAPONATACAPONATA

Caponata Siciliana

Sicilian Caponata

Ingredienti:

Melanzane (45%), passata di pomodoro (13%), olio di semi di girasole, cipolla (9%), peperoni (8%), **sedano** (5,4%), capperi, olive (5%), zucchero, aceto, sale. Può contenere tracce di solfiti.

Ingredients:

Fresh eggplants (45%), tomato purée (13%), sunflower oil, onions (9%), peppers (8%), **celery** (5,4%), capers, olives (5%), sugar, vinegar, salt. It may contain sulphites

Trattamento stabilizzante: pastorizzazione.

Process of heat: pasteurization.

Parametri analitici

pH: 3,9 - 4,3; °Brix: 9,0 - 12,0; le analisi microbiologiche sono effettuate regolarmente come richiesto dalla legge.

Analytical parameters

pH: 4,1 - 4,3; "Brix: 9,0 - 12,0; microbiological analyses are regularly performed in accordance with the law.

Indicazioni per la conservazione

Tenere lontano da fonti di luce e di calore. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni.

Storage indications

Keep away from light and heat. After opening, keep refrigerated and consume within 3 days.

Scadenza: 36 mesi. Shelf life: 36 months.





Confezione Packaging	Peso netto Net Weight	Collo Cardboard box	Colli per strato Heat shrink tray	Strati per pallet Layers per pallet	Colli per pallet Heat shrink tray for pallet	Pezzi per pallet Glass jar per pallet	Peso per pallet Weight for pallet	Altezza per pallet Height per pallet
Bottiglia di vetro Glass bottle	290 g	12	12	10	120	1440	725 kg	115 cm

Passata di Pomodorino Datterino

Datterino Tomato Purée

Ingredienti:

Pomodoro datterino (98%), sale, basilico fresco (0,8%). **Origine del pomodoro:** Italia.

Ingredients:

Datterino tomato (98%), salt, fresh basil (0,8%). **Origin of the tomato:** Italy.

Trattamento stabilizzante: pastorizzazione.

Process of heat: pasteurization.

Parametri analitici

pH: 4,1 - 4,3; °Brix: 9,0 - 12,0; le analisi microbiologiche sono effettuate regolarmente come richiesto dalla legge.

Analytical parameters

pH: 4,1 - 4,3; *Brix: 9,0 - 12,0; microbiological analyses are regularly performed in accordance with the law.

Indicazioni per la conservazione

Tenere lontano da fonti di luce e di calore. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.

Storage indications

Keep away from light and heat. After opening, keep refrigerated and consume within 5 days.

Scadenza: 36 mesi. Shelf life: 36 months.

Codice EAN / EAN Code:

8 003140 801638





Confezione Packaging	Peso netto Net Weight	Collo Cardboard box	Colli per strato Heat shrink tray	Strati per pallet Layers per pallet	Colli per pallet Heat shrink traγ per pallet	Pezzi per pallet Glass bottle per pallet	Peso per pallet Weight per pallet	Altezza per pallet Height per pallet
Bottiglia di vetro Glass bottle	500 g	12	12	7	84	1008	800 kg	135 cm

Passata di **Pomodorino Ciliegino**

Cherry Tomato Purée

Ingredienti:

Pomodoro ciliegino (99%), sale, basilico fresco (0,8%). **Origine del pomodoro:** Italia.

Ingredients:

Cherry tomato (99%), salt, fresh basil (0,8%).

Origin of the tomato: Italy.

Trattamento stabilizzante: pastorizzazione.

Process of heat: pasteurization.

Parametri analitici

pH: 4,1 - 4,3; °Brix: 9,0 - 12,0; le analisi microbiologiche sono effettuate regolarmente come richiesto dalla legge.

Analytical parameters

pH: 4,1 - 4,3; *Brix: 9,0 - 12,0; microbiological analyses are regularly performed in accordance with the law.

Indicazioni per la conservazione

Tenere lontano da fonti di luce e di calore. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.

Storage indications

Keep away from light and heat. After opening, keep refrigerated and consume within 5 days.

Scadenza: 36 mesi. Shelf life: 36 months.

Codice EAN / EAN Code: **8 003140 801935**





Confezione Packaging	Peso netto Net Weight		Colli per strato Heat shrink tray	Strati per pallet Layers per pallet	Colli per pallet Heat shrink traγ per pallet	Pezzi per pallet Glass bottle per pallet	Peso per pallet Weight per pallet	Altezza per pallet Height per pallet
Bottiglia di vetro Glass bottle	500 g	12	12	7	84	1008	800 kg	135 cm

POMODORO CILIEGINO SEMI-DRY SEMI-DRY CHERRY TOMATO

Pomodorino Ciliegino Semi-drγ

Semi-dry Cherry Tomato

Ingredienti:

Pomodorino Ciliegino Semi-dry 55 %, olio di semi di girasole, aglio, basilico, origano, sale, E330, E202. **Origine del pomodoro**: Italia.

Ingredients:

Semi-dry Cherry Tomato 55%, sunflower seed oil, garlic, basil, origan, salt, E330, E202.

Origin of the tomato: Italy.

Trattamento stabilizzante: pastorizzazione.

Process of heat: pasteurization.

Indicazioni per la conservazione

Tenere lontano da fonti di luce e di calore. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.

Storage indications

Keep away from light and heat. After opening, keep refrigerated and consume within 5 days.

Scadenza: 36 mesi. Shelf life: 36 months.





Confezione Packaging	Peso netto Net Weight	Peso sgoc. Drained weight	Collo Cardboard box	Colli per strato Heat shrink tray	Strati per pallet Layers per pallet	Colli per pallet Heat shrink tray per pallet	Pezzi per pallet Glass bottle per pallet	Peso per pallet Weight per pallet	Altezza per pallet Height per pallet
Vaso in vetro Glass vase	190 g	130 g	12	15	8	120	1440	500 kg	85 cm





Sugo di **Ciliegino Rustico**

Rustic Cherry Tomato Sauce

Ingredienti:

Pomodoro ciliegino (96%), sale, olio extra vergine di oliva, carota, cipolla, basilico, zucchero.

Origine del pomodoro: Italia.

Ingredients:

Cherry tomato (96%), salt, extra virgin olive oil, carrot, onion, basil, sugar.

Origin of the tomato: Italy.

Trattamento stabilizzante: pastorizzazione.

Process of heat: pasteurization.

Parametri analitici

pH: 4,1 - 4,3; °Brix: 9,0 - 12,0; le analisi microbiologiche sono effettuate regolarmente come richiesto dalla legge.

Analytical parameters

pH: 4,1 - 4,3; "Brix: 9,0 - 12,0; microbiological analyses are regularly performed in accordance with the law.

Indicazioni per la conservazione

Tenere lontano da fonti di luce e di calore. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.

Storage indications

Keep away from light and heat. After opening, keep refrigerated and consume within 5 days.

Scadenza: 36 mesi. Shelf life: 36 months.





Confezione Packaging	Peso netto Net Weight	Collo Cardboard box	Colli per strato Heat shrink tray	Strati per pallet Layers per pallet	Colli per pallet Heat shrink traγ per pallet	Pezzi per pallet Glass bottle per pallet	Peso per pallet Weight per pallet	Altezza per pallet Height per pallet
Bottiglia di vetro Glass bottle	350 g	12	15	8	120	1440	850 kg	145 cm

Sugo di **Ciliegino alla Norma**

Norma Cherry Tomato Sauce

Ingredienti:

Pomodoro ciliegino (81%), melanzana (15%), cipolla, carota, olio extra vergine di oliva, sale, basilico, pepe nero (0,1%), zucchero.

Origine del pomodoro: Italia.

Ingredients:

Cherry tomato (81%), eggplant (15%), onion, carrot, extra virgin olive oil, salt, basil, black pepper (0,1%), sugar. **Origin of the tomato:** Italy.

Trattamento stabilizzante: pastorizzazione.

Process of heat: pasteurization.

Parametri analitici

pH: 4,1 - 4,3; °Brix: 9,0 - 12,0; le analisi microbiologiche sono effettuate regolarmente come richiesto dalla legge.

Analytical parameters

pH: 4,1 - 4,3; [°]Brix: 9,0 - 12,0; microbiological analyses are regularly performed in accordance with the law.

Indicazioni per la conservazione

Tenere lontano da fonti di luce e di calore. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.

Storage indications

Keep away from light and heat. After opening, keep refrigerated and consume within 5 days.

Scadenza: 36 mesi. Shelf life: 36 months.





Confezione Packaging	Peso netto Net Weight		Colli per strato Heat shrink tray	Strati per pallet Layers per pallet	Colli per pallet Heat shrink tray per pallet	Pezzi per pallet Glass bottle per pallet	Peso per pallet Weight per pallet	Altezza per pallet Height per pallet
Bottiglia di vetro Glass bottle	350 g	12	15	8	120	1440	850 kg	145 cm

Sugo di **Ciliegino alla Eoliana**

Aeolian Cherry Tomato Sauce

Ingredienti:

Pomodoro ciliegino (87%), olive (10%), capperi (8%), olio extra vergine di oliva, aglio, prezzemolo, sale, zucchero.

Origine del pomodoro: Italia.

Ingredients:

Cherry tomato (87%), olives (10%), capers (8%), extra virgin olive oil, garlic, parsley, salt, sugar.

Origin of the tomato: Italy.

Trattamento stabilizzante: pastorizzazione.

Process of heat: pasteurization.

Parametri analitici

pH: 4,1 - 4,3; °Brix: 9,0 - 12,0; le analisi microbiologiche sono effettuate regolarmente come richiesto dalla legge.

Analytical parameters

pH: 4,1 - 4,3; °Brix: 9,0 - 12,0; microbiological analyses are regularly performed in accordance with the law.

Indicazioni per la conservazione

Tenere lontano da fonti di luce e di calore. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.

Storage indications

Keep away from light and heat. After opening, keep refrigerated and consume within 5 days.

Scadenza: 36 mesi. Shelf life: 36 months.





Confezione Packaging	Peso netto Net Weight	Collo Cardboard box	Colli per strato Heat shrink tray	Strati per pallet Layers per pallet	Colli per pallet Heat shrink traγ per pallet	Pezzi per pallet Glass bottle per pallet	Peso per pallet Weight per pallet	Altezza per pallet Height per pallet
Bottiglia di vetro Glass bottle	350 g	12	15	8	120	1440	850 kg	145 cm

Sugo di **Ciliegino alla Contadina**

Contadina Cherry Tomato Sauce

Ingredienti:

Pomodoro ciliegino (82%), zucchina (10%), peperone (5%), cipolla, carota, olio extra vergine di oliva, basilico, sale, zucchero.

Origine del pomodoro: Italia.

Ingredients:

Cherry tomato (82%), zucchini (10%), pepper (5%), onion, carrot, extra virqin olive oil, basil, salt, sugar.

Origin of the tomato: Italy.

Trattamento stabilizzante: pastorizzazione.

Process of heat: pasteurization.

Parametri analitici

pH: 4,1 - 4,3; °Brix: 9,0 - 12,0; le analisi microbiologiche sono effettuate regolarmente come richiesto dalla legge.

Analytical parameters

pH: 4,1 - 4,3; "Brix: 9,0 - 12,0; microbiological analyses are regularly performed in accordance with the law.

Indicazioni per la conservazione

Tenere lontano da fonti di luce e di calore. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.

Storage indications

Keep away from light and heat. After opening, keep refrigerated and consume within 5 days.

Scadenza: 36 mesi. Shelf life: 36 months.





Confezione Packaging	Peso netto Net Weight		Colli per strato Heat shrink tray	Strati per pallet Layers per pallet	Colli per pallet Heat shrink traγ per pallet	Pezzi per pallet Glass bottle per pallet	Peso per pallet Weight per pallet	Altezza per pallet Height per pallet
Bottiglia di vetro Glass bottle	350 g	12	15	8	120	1440	850 kg	145 cm

Sugo di **Ciliegino all'Arrabbiata**

Arrabbiata Cherry Tomato Sauce

Ingredienti:

Pomodoro ciliegino (95%), olio extra vergine di oliva, cipolla, basilico, sale, origano di Sicilia (0,1%), peperoncino piccante, (0,1%), zucchero.

Origine del pomodoro: Italia.

Ingredients:

Cherry tomato (95%), extra virgin olive oil, onion, basil, salt, Sicilian oregano (0,1%), hot pepper (0,1%), sugar.

Origin of the tomato: Italy.

Trattamento stabilizzante: pastorizzazione.

Process of heat: pasteurization.

Parametri analitici

pH: 4,1 - 4,3; °Brix: 9,0 - 12,0; le analisi microbiologiche sono effettuate regolarmente come richiesto dalla legge. Analytical parameters

pH: 4,1 - 4,3; "Brix: 9,0 - 12,0; microbiological analyses are regularly performed in accordance with the law.

Indicazioni per la conservazione

Tenere lontano da fonti di luce e di calore. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.

Storage indications

Keep away from light and heat. After opening, keep refrigerated and consume within 5 days.

Scadenza: 36 mesi. Shelf life: 36 months.





Confezione Packaging	Peso netto Net Weight	Collo Cardboard box	Colli per strato Heat shrink tray	Strati per pallet Layers per pallet	Colli per pallet Heat shrink traγ per pallet	Pezzi per pallet Glass bottle per pallet	Peso per pallet Weight per pallet	Altezza per pallet Height per pallet
Bottiglia di vetro Glass bottle	350 g	12	15	8	120	1440	850 kg	145 cm

Patè di Olive Verdi

Green Olives Pâté

Ingredienti:

Olive verdi (90%) aromatizzate all'aceto **(solfiti)**, olio di semi di girasole, menta, prezzemolo, origano, aglio, sale. Acidificante: E330

Ingredients:

Green olives (90%) flavoured with vinegar, (sulphites), sunflower seed oil, mint, parsley, oregano, garlic, salt. Acid: E330.

Trattamento stabilizzante: pastorizzazione.

Process of heat: pasteurization.

Parametri analitici

pH: 4,1 - 4,3; °Brix: 9,0 - 12,0; le analisi microbiologiche sono effettuate regolarmente come richiesto dalla legge.

Analytical parameters

pH: 4,1 - 4,3; °Brix: 9,0 - 12,0; microbiological analyses are regularly performed in accordance with the law. Una volta aperto conservare in frigo

Indicazioni per la conservazione

Conservare a temperatura ambiente e tenere lontano da fonti di calore e luce. Una volta aperto conservare in frigo.

Storage indications

Store in a cool and dry place and keep away from sources oh heat and light. Once opened keep in the fridge.

Scadenza: 24 mesi. Shelf life: 24 months.





Confezione Packaging	Peso netto Net Weight	Collo Cardboard box	Colli per strato Heat shrink tray	Strati per pallet Layers per pallet	Colli per pallet Heat shrink traγ per pallet	Pezzi per pallet Glass jar per pallet	Peso per pallet Weight per pallet	Altezza per pallet Height per pallet
Vasetto di vetro Glass jar	190 g	12	12	10	120	1440	570 kg	90 cm

Patè di **Olive Nere**

Black Olives Pâté

Ingredienti:

Olive nere (90%) aromatizzate all'aceto, **(solfiti)**, olio di semi di girasole, menta, prezzemolo, origano, aglio, sale. Acidificante: E330.

Ingredients:

Black olives (90%) flavoured with vinegar, (sulphites), sunflower seed oil, mint, parsley, oregano, garlic, salt. Acid: E330.

Trattamento stabilizzante: pastorizzazione.

Process of heat: pasteurization.

Parametri analitici

pH: 4,1 - 4,3; °Brix: 9,0 - 12,0; le analisi microbiologiche sono effettuate regolarmente come richiesto dalla legge.

Analytical parameters

pH: 4,1 - 4,3; Brix: 9,0 - 12,0; microbiological analyses are regularly performed in accordance with the law.

Indicazioni per la conservazione

Conservare a temperatura ambiente e tenere lontano da fonti di calore e luce. Una volta aperto conservare in frigo.

Storage indications

Store in a cool and dry place and keep away from sources oh heat and light. Once opened keep in the fridge.

Scadenza: 24 mesi.

Shelf life: 24 months.





Confezione Packaging	Peso netto Net Weight		Colli per strato Heat shrink tray	Strati per pallet Layers per pallet	Colli per pallet Heat shrink traγ per pallet	Pezzi per pallet Glass jar per pallet	Peso per pallet Weight per pallet	Altezza per pallet Height per pallet
Vasetto di vetro Glass jar	190 g	12	12	10	120	1440	570 kg	90 cm

Patè di **Melanzane e Peperoni**

Eggplants and Sweet Peppers Pâté

Ingredienti:

Melanzane (45%), peperoni rossi dolci (25%) aromatizzati all'aceto **(solfiti)**, olio di semi di girasole, menta, prezzemolo, aglio, origano, sale. Acidificante: E330.

Ingredients:

Eggplants (45%), sweet red peppers (25%) flavoured with vinegar (sulphites), sunflower seed oil, mint, parsley, garlic, origan, salt. Acid: E330.

Trattamento stabilizzante: pastorizzazione.

Process of heat: pasteurization.

Parametri analitici

pH: 4,1 - 4,3; °Brix: 9,0 - 12,0; le analisi microbiologiche sono effettuate regolarmente come richiesto dalla legge.

Analytical parameters

pH: 4,1 - 4,3; ^oBrix: 9,0 - 12,0; microbiological analyses are regularly performed in accordance with the law.

Indicazioni per la conservazione

Conservare a temperatura ambiente e tenere lontano da fonti di calore e luce. Una volta aperto conservare in frigo.

Storage indications

Store in a cool and dry place and keep away from sources oh heat and light. Once opened keep in the fridge.

Scadenza: 24 mesi.

Shelf life: 24 months.





Confezione Packaging	Peso netto Net Weight	Collo Cardboard box	Colli per strato Heat shrink tray	Strati per pallet Layers per pallet	Colli per pallet Heat shrink traγ per pallet	Pezzi per pallet Glass jar per pallet	Peso per pallet Weight per pallet	Altezza per pallet Height per pallet
Vasetto di vetro Glass jar	190 g	12	12	10	120	1440	570 kg	90 cm

Patè di **Funghi**

Mushrooms Pâté

Ingredienti:

Funghi Champignon (95%) (Agaricus Bisporus) aromatizzati all'aceto **(solfiti)**, olio di semi di girasole, prezzemolo, menta, origano, aglio, sale. Acidificante: E330.

Ingredients:

Champignon mushrooms (95%) (Agaricus Bisporus) flavoured with vinegar (sulphites), sunflower seed oil, parsley, mint, oregano, garlic, salt. Acid: E330.

Trattamento stabilizzante: pastorizzazione.

Process of heat: pasteurization.

Parametri analitici

pH: 4,1 - 4,3; °Brix: 9,0 - 12,0; le analisi microbiologiche sono effettuate regolarmente come richiesto dalla legge.

Analytical parameters

pH: 4,1 - 4,3: "Brix: 9,0 - 12,0; microbiological analyses are regularly performed in accordance with the law.

Indicazioni per la conservazione

Conservare a temperatura ambiente e tenere lontano da fonti di calore e luce. Una volta aperto conservare in frigo.

Storage indications

Store in a cool and dry place and keep away from sources oh heat and light. Once opened keep in the fridge.

Scadenza: 24 mesi.

Shelf life: 24 months.





Confezione Packaging	Peso netto Net Weight	Collo Cardboard box	Colli per strato Heat shrink tray	Strati per pallet Layers per pallet	Colli per pallet Heat shrink traγ per pallet	Pezzi per pallet Glass jar per pallet	Peso per pallet Weight per pallet	Altezza per pallet Height per pallet
Vasetto di vetro Glass jar	190 g	12	12	10	120	1440	570 kg	90 cm

Patè di **Pomodori Secchi**

Sun-dried Tomatoes Pâté

Ingredienti:

Pomodori secchi (68%), olio di semi di girasole, basilico, aglio, sale. Acidificante: E330. **Origine del pomodoro:** Italia.

Ingredients:

Sun-dried tomatoes (68%), sunflower seed oil, basil, garlic, salt. Acid: E330.

Origin of the tomato: Italy.

Trattamento stabilizzante: pastorizzazione.

Process of heat: pasteurization.

Parametri analitici

pH: 4,1 - 4,3; °Brix: 9,0 - 12,0; le analisi microbiologiche sono effettuate regolarmente come richiesto dalla legge.

Analytical parameters

pH: 4,1 - 4,3; *Brix: 9,0 - 12,0; microbiological analyses are regularly performed in accordance with the law.

Indicazioni per la conservazione

Conservare a temperatura ambiente e tenere lontano da fonti di calore e luce. Una volta aperto conservare in frigo.

Storage indications

Store in a cool and dry place and keep away from sources oh heat and light. Once opened keep in the fridge.

Scadenza: 24 mesi. Shelf life: 24 months.







Confezione Packaging	Peso netto Net Weight	Collo Cardboard box	Colli per strato Heat shrink tray	Strati per pallet Layers per pallet	Colli per pallet Heat shrink traγ per pallet	Pezzi per pallet Glass jar per pallet	Peso per pallet Weight per pallet	Altezza per pallet Height per pallet
Vasetto di vetro Glass jar	190 g	12	12	10	120	1440	570 kg	90 cm

Patè di **Carciofi**

Artichokes Pâté

Ingredienti:

Carciofi (80%) aromatizzati all'aceto (solfiti), olio di semi di girasole, menta, aglio, sale. Acidificante: E330.

Ingredients:

Artichokes (80%) flavoured with vinegar (sulphites), sunflower seed oil, mint, garlic, salt. Acid: E330.

Trattamento stabilizzante: pastorizzazione.

Process of heat: pasteurization.

Parametri analitici

pH: 4,1 - 4,3; °Brix: 9,0 - 12,0; le analisi microbiologiche sono effettuate regolarmente come richiesto dalla legge.

Analytical parameters

pH: 4,1 - 4,3; Brix: 9,0 - 12,0; microbiological analyses are regularly performed in accordance with the law.

Indicazioni per la conservazione

Conservare a temperatura ambiente e tenere lontano da fonti di calore e luce. Una volta aperto conservare in frigo.

Storage indications

Store in a cool and dry place and keep away from sources oh heat and light. Once opened keep in the fridge.

Scadenza: 24 mesi. Shelf life: 24 months.

Codice EAN / EAN Code:

8003140804080





Confezione Packaging	Peso netto Net Weight	Collo Cardboard box	Colli per strato Heat shrink tray	Strati per pallet Layers per pallet	Colli per pallet Heat shrink traγ per pallet	Pezzi per pallet Glass jar per pallet	Peso per pallet Weight per pallet	Altezza per pallet Height per pallet
Vasetto di vetro Glass jar	190 g	12	12	10	120	1440	570 kg	90 cm

I **SOTTOLI**VEGETABLES IN OIL

Capuliato di Pomodori Secchi

Chopped Sun-dried Tomatoes

Ingredienti:

Pomodori secchi tritati (60%), olio di semi di girasole, aglio, basilico, sale. **Origine del pomodoro:** Italia.

Ingredients:

Chopped sun-dried tomatoes (60%), sunflower seed oil, garlic, basil, salt.

Origin of the tomato: Italy.

Trattamento stabilizzante: pastorizzazione.

Process of heat: pasteurization.

Parametri analitici

pH: 4,1 - 4,3; °Brix: 9,0 - 12,0; le analisi microbiologiche sono effettuate regolarmente come richiesto dalla legge.

Analytical parameters

pH: 4,1 - 4,3; "Brix: 9,0 - 12,0; microbiological analyses are regularly performed in accordance with the law.

Indicazioni per la conservazione

Conservare a temperatura ambiente e tenere lontano da fonti di calore e luce. Una volta aperto conservare in frigo.

Storage indications

Store in a cool and dry place and keep away from sources oh heat and light. Once opened keep in the fridge.

Scadenza: 24 mesi. Shelf life: 24 months.





	Confezione Packaging	Peso netto Net Weight	Collo Cardboard box	Colli per strato Heat shrink tray	Strati per pallet Layers per pallet	Colli per pallet Heat shrink traγ per pallet	Pezzi per pallet Glass jar per pallet	Peso per pallet Weight per pallet	Altezza per pallet Height per pallet
Va	setto di vetro Glass jar	190 g	12	12	10	120	1440	570 kg	90 cm

I **SOTTOLI**VEGETABLES IN OIL

Pomodorino Secco Ciliegino

Sun-dried Cherry Tomato

Ingredienti:

Pomodoro ciliegino secco (60%), olio di semi di girasole, sale, aglio, basilico.

Origine del pomodoro: Italia.

Ingredients:

Sun-dried cherry tomato (60%), sunflower seed oil, salt, garlic, basil.

Origin of the tomato: Italy.

Trattamento stabilizzante: pastorizzazione.

Process of heat: pasteurization.

Parametri analitici

pH: 4,1 - 4,3; °Brix: 9,0 - 12,0; le analisi microbiologiche sono effettuate regolarmente come richiesto dalla legge.

Analytical parameters

pH: 4,1 - 4,3; "Brix: 9,0 - 12,0; microbiological analyses are regularly performed in accordance with the law.

Indicazioni per la conservazione

Conservare a temperatura ambiente e tenere lontano da fonti di calore e luce. Una volta aperto conservare in frigo.

Storage indications

Store in a cool and dry place and keep away from sources oh heat and light. Once opened keep in the fridge.

Scadenza: 24 mesi.

Shelf life: 24 months.







Confezione Packaging	Peso netto Net Weight	Peso sgoc. Drained weight	Collo Cardboard box	Colli per strato Heat shrink tray	Strati per pallet Layers per pallet	Colli per pallet Heat shrink traγ per pallet	Pezzi per pallet Glass bottle per pallet	Peso per pallet Weight per pallet	Altezza per pallet Height per pallet
Vasetto di vetro Glass jar	280 g	190 g	12	12	10	120	1440	750 kg	110 cm

I SOTTOLI VEGETABLES IN OIL

Carciofini Tagliati

Cut Artichokes

Ingredienti:

Carciofini siciliani (70%) aromatizzati all'aceto di vino (solfiti), olio di semi di girasole, menta, aglio, peperoncino, sale.

Ingredients:

Sicilian artichokes (70%) flavoured with wine vinegar (sulphites), sunflower seed oil, mint, garlic, hot pepper, salt.

Trattamento stabilizzante: pastorizzazione.

Process of heat: pasteurization.

Parametri analitici

pH: 4,1 - 4,3; °Brix: 9,0 - 12,0; le analisi microbiologiche sono effettuate regolarmente come richiesto dalla legge.

Analytical parameters

pH: 4,1 - 4,3; "Brix: 9,0 - 12,0; microbiological analyses are regularly performed in accordance with the law.

Indicazioni per la conservazione

Conservare a temperatura ambiente e tenere lontano da fonti di calore e luce. Una volta aperto conservare in frigo.

Storage indications

Store in a cool and dry place and keep away from sources oh heat and light. Once opened keep in the fridge.

Scadenza: 24 mesi.

Shelf life: 24 months.





Confezione Packaging	Peso netto Net Weight	Peso sgoc. Draines weight	Collo Cardboard box	Colli per strato Heat shrink tray	Strati per pallet Layers per pallet	Colli per pallet Heat shrink traγ per pallet	Pezzi per pallet Glass jar per pallet	Peso per pallet Weight per pallet	Altezza per pallet Height per pallet
Vasetto di vetro Glass jar	280 g	190 g	12	12	10	120	1440	750 kg	110 cm

I **SOTTOLI**VEGETABLES IN OIL

Melanzane a filetti

Striped Eggplants

Ingredienti:

Melanzane a filetti (67%), peperoni rossi dolci aromatizzati all'aceto **(solfiti)**, olio di semi di girasole, prezzemolo, menta, origano, aglio, peperoncino, sale. Acidificante: E330.

Ingredients:

Striped eggplants, sweet red peppers flavoured with vinegar (sulphites), sunflowers seed oil, parsley, mint, oregano, garlic, hot pepper, salt. Acid: E330.

Trattamento stabilizzante: pastorizzazione.

Process of heat: pasteurization.

Parametri analitici

pH: 4,1 - 4,3; °Brix: 9,0 - 12,0; le analisi microbiologiche sono effettuate regolarmente come richiesto dalla legge.

Analytical parameters

pH: 4,1 - 4,3; *Brix: 9,0 - 12,0; microbiological analyses are regularly performed in accordance with the law.

Indicazioni per la conservazione

Conservare a temperatura ambiente e tenere lontano da fonti di calore e luce. Una volta aperto conservare in frigo.

Storage indications

Store in a cool and dry place and keep away from sources oh heat and light. Once opened keep in the fridge.

Scadenza: 24 mesi.

Shelf life: 24 months.





Confezione Packaging	Peso netto Net Weight	Peso sgoc. Draines weight	Collo Cardboard box	Colli per strato Heat shrink tray	Strati per pallet Layers per pallet	Colli per pallet Heat shrink traγ per pallet	Pezzi per pallet Glass jar per pallet	Peso per pallet Weight per pallet	Altezza per pallet Height per pallet
Vasetto di vetro Glass jar	280 g	190 g	12	12	10	120	1440	750 kg	110 cm

I CONDIMENTI CONDIMENTS

Bruschetta Siciliana

Sicilian Bruschetta

Ingredienti:

Melanzane a filetti (25%), pomodori secchi (20%), olive verdi denocciolate (18%), peperoncini piccanti (13%), funghi (Pleurotus, Volvarea Volvacea) (10%), aromatizzati all'aceto di vino (solfiti), olio di semi di girasole, sale. Acidificante: E330. Può contenere tracce di nocciolo.

Ingredients:

Eggplants in stripes (25%), sundried tomatoes (20%), pitted green olives (18%), hot peppers (13%), mushrooms (Pleurotus, Volvarea Volvacea) (10%), flavoured with vinegar (sulphites), sunflower seed oil, salt. Acid: E330.

May contains traces of pits.

Trattamento stabilizzante: pastorizzazione.

Process of heat: pasteurization.

Parametri analitici

pH: 4,1 - 4,3; °Brix: 9,0 - 12,0; le analisi microbiologiche sono effettuate regolarmente come richiesto dalla legge.

Analytical parameters

pH: 4,1 - 4,3; Brix: 9,0 - 12,0; microbiological analyses are regularly performed in accordance with the law.

Indicazioni per la conservazione

Conservare a temperatura ambiente e tenere lontano da fonti di calore e luce. Una volta aperto conservare in frigo.

Storage indications

Store in a cool and dry place and keep away from sources oh heat and light. Once opened keep in the fridge.

Scadenza: 24 mesi.

Shelf life: 24 months.





Confezione Packaging	Peso netto Net Weight		Colli per strato Heat shrink tray	Strati per pallet Layers per pallet	Colli per pallet Heat shrink traγ per pallet	Pezzi per pallet Glass jar per pallet	Peso per pallet Weight per pallet	Altezza per pallet Height per pallet
Vasetto di vetro Glass jar	280 g	12	12	10	120	1440	750 kg	110 cm

I CONDIMENTI CONDIMENTS

Pesto alla Carrettiera

Carrettiera-style Pesto

Ingredienti:

Peperoncini piccanti (23%), pomodori secchi (20%), olive verdi (10%), peperoni rossi dolci (5%) aromatizzati all'aceto (solfiti), olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, aglio, basilico, sale. Acidificante: E330.

Ingredients:

Hot peppers (23%), sun-dried tomatoes (20%), green olives (10%), sweet red peppers (5%) flavoured with vinegar (sulphites), sunflower seed oil, extra virgin oil, garlic, basil, salt. Acid: E330.

Trattamento stabilizzante: pastorizzazione.

Process of heat: pasteurization.

Parametri analitici

pH: 4,1 - 4,3; °Brix: 9,0 - 12,0; le analisi microbiologiche sono effettuate regolarmente come richiesto dalla legge.

Analytical parameters

pH: 4,1 - 4,3; *Brix: 9,0 - 12,0; microbiological analyses are regularly performed in accordance with the law.

Indicazioni per la conservazione

Conservare a temperatura ambiente e tenere lontano da fonti di calore e luce. Una volta aperto conservare in frigo.

Storage indications

Store in a cool and dry place and keep away from sources oh heat and light. Once opened keep in the fridge.

Scadenza: 24 mesi.

Shelf life: 24 months.





Confezione Packaging	Peso netto Net Weight	Collo Cardboard box	Colli per strato Heat shrink tray	Strati per pallet Layers per pallet	Colli per pallet Heat shrink traγ per pallet	Pezzi per pallet Glass jar per pallet	Peso per pallet Weight per pallet	Altezza per pallet Height per pallet
Vasetto di vetro Glass jar	190 g	12	12	10	120	1440	570 kg	90 cm



LE SALSE PRONTEREADY-MADE SAUCES

Salsa pronta di Pomodorino Ciliegino con Basilico Fresco

Ready-made Cherry Tomato and Basil Sauce

Ingredienti:

Pomodoro ciliegino (98%), basilico fresco (0,8%), olio extra vergine d'oliva, zucchero, sale.

Origine del pomodoro: Italia.

Ingredients:

Cherry tomato (98%), fresh basil (0,8%), extra virgin olive oil, sugar, salt.

Origin of the tomato: Italy.

Trattamento stabilizzante: pastorizzazione.

Process of heat: pasteurization.

Parametri analitici

pH: 4,1 - 4,3; °Brix: 9,0 - 12,0; le analisi microbiologiche sono effettuate regolarmente come richiesto dalla legge.

Analytical parameters

pH: 4,1 - 4,3; "Brix: 9,0 - 12,0; microbiological analyses are regularly performed in accordance with the law.

Indicazioni per la conservazione

Tenere lontano da fonti di luce e di calore. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero e consumare entro 4 giorni.

Storage indications

Keep away from light and heat. After opening, keep refrigerated and consume within 4 days.

Scadenza: 36 mesi.

Shelf life: 36 months.





Confezione Packaging	Peso netto Net Weight	Collo Cardboard box	Colli per strato Heat shrink tray	Strati per pallet Layers per pallet	Colli per pallet Heat shrink traγ per pallet	Pezzi per pallet Glass bottle per pallet	Peso per pallet Weight per pallet	Altezza per pallet Height per pallet
Bottiglia di vetro Glass bottle	330 g	12	15	8	120	1440	735 kg	145 cm



LE SALSE PRONTEREADY-MADE SAUCES

Salsa pronta di **Pomodorino Ciliegino**

e Basilico senza zucchero

Ready-made Cherry Tomato Sauce with basil, Sugar free

Ingredienti:

Pomodoro ciliegino (95%* min.), olio extra vergine di oliva*, sale, basilico* (0,3%). Può contenere tracce di sedano. **Origine del pomodoro:** Italia.

*Prodotto da agricoltura biologica.

Ingredients:

Cherry tomato (95%* min.), extra virgin olive oil*, salt, basil* (0,3%). May contains celery.

Origin of the tomato: Italy.

*Product of organic farming.

Trattamento stabilizzante: pastorizzazione.

Process of heat: pasteurization.

Parametri analitici

pH: 4,1 - 4,3; °Brix: 9,0 - 12,0; le analisi microbiologiche sono effettuate regolarmente come richiesto dalla legge.

Analytical parameters

pH: 4,1 - 4,3; "Brix: 9,0 - 12,0; microbiological analyses are regularly performed in accordance with the law.

Indicazioni per la conservazione

Tenere lontano da fonti di luce e di calore. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.

Storage indications

Keep away from light and heat. After opening, keep refrigerated and consume within 5 days.

Scadenza: 36 mesi. Shelf life: 36 months.





Confezione Packaging	Peso netto Net Weight	Collo Cardboard box	Colli per strato Heat shrink tray	Strati per pallet Layers per pallet	Colli per pallet Heat shrink traγ per pallet	Pezzi per pallet Glass bottle per pallet	Peso per pallet Weight per pallet	Altezza per pallet Height per pallet
Bottiglia di vetro Glass bottle	330 g	12	15	8	120	1440	735 kg	145 cm



LE NOVITÀ 2020

Noi di **Bottega di Sicilia** amiamo soddisfare le esigenze dei consumatori, sorprendendoli di anno in anno con gustose novità.

Per questo motivo abbiamo deciso di perfezionare le nostre ricette ed arricchire la linea de **Le Tradizionali** con salse, passate e polpe di **alta qualità** a base di **pomodori** rigorosamente **made in Italy**.



Passata di Datterino con basilico fresco

Datterino Tomato Purée with basil

Ingredienti:

Pomodoro datterino (99%), sale marino iodato, basilico fresco (0,8%).

Origine del pomodoro: Italia.

Ingredients:

Datterino tomato (99%), iodized marine salt, fresh basil (0,8%). Origin of the tomato: Italy.

Trattamento stabilizzante: pastorizzazione.

Process of heat: pasteurization.

Parametri analitici

pH: 4,1 - 4,3; °Brix: 9,0 - 12,0; le analisi microbiologiche sono effettuate regolarmente come richiesto dalla legge. Analytical parameters

pH: 4,1 - 4,3; *Brix: 9,0 - 12,0; microbiological analyses are regularly performed in accordance with the law.

Indicazioni per la conservazione

Conservare a temperatura ambiente. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.

Storage indications

Store at room temperature. After opening, keep refrigerated and consume within 5 days.

Scadenza: 36 mesi. Shelf life: 36 months.





Confezione Packaging	Peso netto Net Weight	Collo Cardboard box	Colli per strato Heat shrink tray	Strati per pallet Layers per pallet	Colli per pallet Heat shrink traγ per pallet	Pezzi per pallet Glass bottle per pallet	Peso per pallet Weight per pallet	Altezza per pallet Height per pallet
Bottiglia di vetro Glass bottle	500 g	12	12	7	84	1008	800 kg	135 cm

Passata di Ciliegino con basilico fresco

Cherry Tomato Purée with basil

Ingredienti:

Pomodoro ciliegino (99%), sale marino iodato, basilico fresco (0,8%). **Origine del pomodoro**: Italia.

Ingredients

Cherry tomato (99%), iodized marine salt, fresh basil (0,8%). Origin of the tomato: Italy.

Trattamento stabilizzante: pastorizzazione.

Process of heat: pasteurization.

Parametri analitici

pH: 4,1 - 4,3; °Brix: 9,0 - 12,0; le analisi microbiologiche sono effettuate regolarmente come richiesto dalla legge. Analytical parameters

pH: 4,1 - 4,3; Brix: 9,0 - 12,0; microbiological analyses are regularly performed in accordance with the law.

Indicazioni per la conservazione

Conservare a temperatura ambiente. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.

Storage indications

Store at room temperature. After opening, keep refrigerated and consume within 5 days.

Scadenza: 36 mesi. Shelf life: 36 months.





Confezione Packaging	Peso netto Net Weight	Collo Cardboard box	Colli per strato Heat shrink tray	Strati per pallet Layers per pallet	Colli per pallet Heat shrink traγ per pallet	Pezzi per pallet Glass bottle per pallet	Peso per pallet Weight per pallet	Altezza per pallet Height per pallet
Bottiglia di vetro Glass bottle	500 g	12	12	7	84	1008	800 kg	135 cm

Caponata siciliana

Sicilian Caponata

Ingredienti:

Melanzane (55%), passata di pomodoro (13%), olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, cipolla (8%), peperoni (4%), **sedano**, capperi, olive, zucchero, aceto, sale. Può contenere tracce di solfiti.

Ingredients:

Eggplants (55%), tomato purée (13%), sunflower oil, extra virgin olive oil, onions (8%), peppers (4%), **celery**, capers, olives, sugar, vinegar, salt. It may contain sulphites.

Trattamento stabilizzante: pastorizzazione.

Process of heat: pasteurization.

Parametri analitici

pH: 4,2 - 4,3; [°]Brix: 9,0 - 11,0; le analisi microbiologiche sono effettuate regolarmente come richiesto dalla legge.

Analytical parameters

pH: 4,2 - 4,3; Brix: 9,0 - 11,0; microbiological analyses are regularly performed in accordance with the law.

Indicazioni per la conservazione

Tenere lontano da fonti di luce e di calore. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni.

Storage indications

Keep away from light and heat. After opening, keep refrigerated and consume within 3 days.

Scadenza: 36 mesi. Shelf life: 36 months.





Confezione Packaging	Peso netto Net Weight	Collo Cardboard box	Colli per strato Heat shrink tray	Strati per pallet Layers per pallet	Colli per pallet Heat shrink traγ per pallet	Pezzi per pallet Glass bottle per pallet	Peso per pallet Weight per pallet	Altezza per pallet Height per pallet
Vaso in vetro Glass vase	190 g	12	15	8	120	1440	500 kg	85 cm

Pomodorino Ciliegino Semi-dry

Semi-dry Cherry Tomato

Ingredienti:

Pomodorino ciliegino semi-drγ 55 %, olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, aglio, basilico, sale, origano, peperoncino piccante, E330, E202.

Origine del pomodoro: Italia.

Ingredients:

Semi-dried cherry tomato 55%, sunflower seed oil, extra virgin olive oil, garlic, basil, salt, origan, hot pepper, E330, E202. **Origin of the tomato:** Italy.

Trattamento stabilizzante: pastorizzazione.

Process of heat: pasteurization.

Indicazioni per la conservazione

Tenere lontano da fonti di luce e di calore. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.

Storage indications

Keep away from light and heat. After opening, keep refrigerated and consume within 5 days.

Scadenza: 36 mesi. Shelf life: 36 months.





Confezione Packaging	Peso netto Net Weight	Peso sgocc. Drained weight	Collo Cardboard box	Colli per strato Heat shrink tray	Strati per pallet Layers per pallet	Colli per pallet Heat shrink tray per pallet	Pezzi per pallet Glass bottle per pallet	Peso per pallet Weight per pallet	Altezza per pallet Height per pallet
Vaso in vetro Glass vase	190 g	130 g	12	15	8	120	1440	500 kg	85 cm

Salsa pronta di Pomodorino Ciliegino e Basilico BIO

Ready-made Cherry Tomato Sauce with basil BIO

Ingredienti:

Pomodoro ciliegino (95% min.), olio extra vergine di oliva*, sale, basilico* (0,3%). Può contenere tracce di sedano.

Origine del pomodoro: Italia.
*Prodotto da agricoltura biologica.

Ingredients:

Cherry tomato (95%), extra virgin olive oil*, salt, basil* (0,3%). May contains celery.

Origin of the tomato: Italγ. *Product of organic farming.

Trattamento stabilizzante: pastorizzazione.

Process of heat: pasteurization.

Parametri analitici

pH: 4,1 - 4,3; °Brix: 9,0 - 12,0; le analisi microbiologiche sono effettuate regolarmente come richiesto dalla legge.

Analytical parameters

pH: 4,1 - 4,3; "Brix: 9,0 - 12,0; microbiological analyses are regularly performed in accordance with the law.

Indicazioni per la conservazione

Tenere lontano da fonti di luce e di calore. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.

Storage indications

Keep away from light and heat. After opening, keep refrigerated and consume within 5 days.

Scadenza: 36 mesi. Shelf life: 36 months.





Confezione Packaging	Peso netto Net Weight	Collo Cardboard box	Colli per strato Heat shrink tray	Strati per pallet Layers per pallet	Colli per pallet Heat shrink traγ per pallet	Pezzi per pallet Glass bottle per pallet	Peso per pallet Weight per pallet	Altezza per pallet Height per pallet
Bottiglia di vetro Glass bottle	330 g	12	15	8	120	1440	735 kg	145 cm

Pomodoro Ciliegino Secco in sacchetto

Bag of Dried Cherry Tomatoes

Ingredienti:

Pomodoro Ciliegino 98%, sale, E202. **Origine del pomodoro**: Italia.

Ingredients:

Cherry Tomato 98%, salt, E202. Origin of the tomato: Italy.

$\label{thm:continuous} \textbf{Trattamento stabilizzante:} \ pastorizzazione.$

Process of heat: pasteurization.

Indicazioni per la conservazione

Conservare a temperatura ambiente e tenere lontano da fonti di calore e luce. Una volta aperto, conservare in frigo.

Storage indications

Store in a cool and dry place and keep away from sources of heat and light. Once opened, keep in the fridge.

Scadenza: 36 mesi. Shelf life: 36 months.





Confezione Packaging	Peso netto Net Weight	Collo Cardboard box	Colli per strato Heat shrink tray	Strati per pallet Layers per pallet	Colli per pallet Heat shrink traγ per pallet	Pezzi per pallet Glass bottle per pallet	Peso per pallet Weight per pallet	Altezza per pallet Height per pallet
Vaso in vetro Glass vase	200 g	96	12	8	120	1440	250 kg	130 cm



Passata di Pomodoro Siciliano con Ciliegino

Sicilian Tomato Purée with Cherry **Tomato**

Ingredienti:

Pomodoro (68,6%), pomodoro ciliegino (29,4%), sale. Origine del pomodoro: Italia.

Ingredients:

Tomato (68,6%), cherry tomato (29,4%), salt. Origin of the tomato: Italy.

Trattamento stabilizzante: pastorizzazione.

Process of heat: pasteurization.

Parametri analitici

pH: 4,1 - 4,3; °Brix: 9,0 - 12,0; le analisi microbiologiche sono effettuate regolarmente come richiesto dalla legge. Analytical parameters

pH: 4,1 - 4,3; °Brix: 9,0 - 12,0; microbiological analyses are regularly performed in accordance with the law.

Indicazioni per la conservazione

Tenere lontano da fonti di luce e di calore. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.

Storage indications

Keep away from light and heat. After opening, keep refrigerated and consume within 5 days.

Scadenza: 36 mesi. Shelf life: 36 months.





Confezione Packaging	Peso netto Net Weight	Collo Cardboard box	Colli per strato Heat shrink tray	Strati per pallet Layers per pallet	Colli per pallet Heat shrink tray per pallet	Pezzi per pallet Glass bottle per pallet	Peso per pallet Weight per pallet	Altezza per pallet Height per pallet
Bottiglia di vetro Glass bottle	520 g	12	12	7	84	1008	815 kg	140 cm



Passata di Pomodoro Siciliano con Datterino

Sicilian Tomato Purée with Datterino

Tomato

Ingredienti:

Pomodoro (68,6%), pomodoro datterino (29,4%), sale.

Origine del pomodoro: Italia.

Ingredients:

Tomato (68,6%), datterino tomato (29,4%), salt.

Origin of the tomato: Italy.

Trattamento stabilizzante: pastorizzazione.

Process of heat: pasteurization.

Parametri analitici

pH: 4,1 - 4,3; °Brix: 9,0 - 12,0; le analisi microbiologiche sono effettuate regolarmente come richiesto dalla legge.

Analytical parameters

pH: 4,1 - 4,3; Brix: 9,0 - 12,0; microbiological analyses are regularly performed in accordance with the law.

Indicazioni per la conservazione

Tenere lontano da fonti di luce e di calore. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.

Storage indications

Keep away from light and heat. After opening, keep refrigerated and consume within 5 days.

Scadenza: 36 mesi. Shelf life: 36 months.





Confezione Packaging	Peso netto Net Weight	Collo Cardboard box	Colli per strato Heat shrink tray	Strati per pallet Layers per pallet	Colli per pallet Heat shrink tray per pallet	Pezzi per pallet Glass bottle per pallet	Peso per pallet Weight per pallet	Altezza per pallet Height per pallet
Bottiglia di vetro Glass bottle	520 g	12	12	7	84	1008	815 kg	140 cm







SI FIDANO DI NOI

THEY TRUST US















Per differenti politiche di prezzo e/o di qualsiasi altro parametro commerciale non riconducibile al marchio Bottega di Sicilia, c'è la possibilità di utilizzo (dietro precisa programmazione su quantità e formati) dei marchi di seguito illustrati.

For different policies about price and/or any other commercial parameter which is not due to the Bottega di Sicilia trademark, there is the possibility – with an accurate scheduling of quantity and sizes – of using the following trademarks.





NOTES	



BOTTEGA di SICILIA Qualità Superiore

Bottega di Sicilia S.r.l.

C.da Capraro, s.n.c. - 97019 Vittoria (RG) Tel. +39 0932 519080 / 511845 Fax +39 0932 1856906

E-mail: info@bottegadisicilia.it www.bottegadisicilia.it

