



BOTTEGA
DI **SICILIA**
QUALITÀ SUPERIORE

Il gusto della tradizione

CATALOGO



Bottega di Sicilia.

Una magia di sapori in tutte le salse

Bottega di Sicilia si occupa della trasformazione di pomodorino ciliegino e datterino in salse e conserve, nata dall'esperienza della Libretti srl specializzata nella coltivazione naturale delle nostre materie prime. L'azienda affonda le sue radici in terre siciliane calde e fertili, dove il clima mediterraneo è capace di donare materie prime uniche per le loro caratteristiche organolettiche, consistenze e sapori.

Salse e conserve vengono rivisitate apportando un gusto innovativo e coinvolgente, che ricorda le più antiche ricette: la nostra è una tradizione tutta siciliana.

A magic of flavors in all sauces

Bottega di Sicilia deals with the transformation of cherry tomatoes, datterino tomatoes into sauces and preserves, born from the experience of Libretti srl specialized in the natural cultivation of our raw materials.

The company has its roots in warm and fertile Sicilian lands, where the Mediterranean climate is capable of giving unique raw materials for their organoleptic characteristics, textures and flavors.

Sauces and preserves are revisited bringing an innovative and engaging taste, reminiscent of the oldest recipes: ours is an entirely Sicilian tradition.

Il nostro prodotto

Una linea piacevolmente antica, una filiera “corta e di altissima qualità”. I nostri pomodorini ciliegini sono coltivati vicino al luogo di produzione della loro salsa, e trasformati dopo poche ore dalla raccolta, in modo da lasciare inalterato il profumo e la freschezza che li contraddistinguono.

Il prodotto Bottega di Sicilia si distingue per la genuinità determinata dai metodi naturali di coltivazione, dall’accurata selezione delle materie prime e dal preciso controllo in tutte le fasi di produzione.

In questo modo diamo vita a salse e conserve uniche nel loro genere, che rappresentano il valore aggiunto per chiunque sia alla ricerca di prodotti naturali senza l’aggiunta di conservanti e additivi.

Bottega di Sicilia si presenta come una realtà di grande spessore, che vanta di:

2 stabilimenti per un totale di:

-3.000 mq di superficie coperta

-45.000 mq di superficie scoperta

-laboratorio microbiologico interno

-Rintracciabilità di filiera d’origine

-trasformazione del fresco entro poche ore dalla raccolta.

Our product

A pleasantly old line, a “short and high quality” chain. Our cherry tomatoes are grown close to the place of production of their sauce, and processed after a few hours from the harvest, in order to leave unchanged the scent and freshness that distinguishes them.

The product Bottega di Sicilia is distinguished by the genuineness determined by the natural methods of cultivation, the careful selection of raw materials and the precise control in all stages of production.

In this way we create unique sauces and preserves, which represent the added value for anyone looking for natural products without the addition of preservatives and additives.

Bottega di Sicilia presents itself as a reality of great depth, which boasts of:

2 establishments for a total of:

- 3,000 sqm indoor

- 45,000 sqm outdoor

- Private Microbiology Lab

- Traceability of the product chain to its source

- Fresh product processing soon after picking

La nostra Mission

Aumentare la produzione locale di materie prime di alta qualità e valorizzare il territorio siciliano, diffondendo in Italia e all’estero le eccellenze gastronomiche della nostra Regione, con i propri marchi o con quelli del trade, in grado di creare un forte scarto qualitativo rispetto alla concorrenza delle grandi marche generaliste.

La nostra Vision

Conquistare nuove quote di mercato generando per la distribuzione un aumento di redditività e di attrattività sull’intera categoria delle salse e conserve rosse, puntando sempre più sullo sviluppo di nuove linee di prodotti provenienti da agricoltura rigorosamente biologica.

Our Mission

To enhance Sicilian cherry tomato through firstclass tomato paste production (by means of our own label or private labels) and to produce a quality gap with the competing general renowned brands.

Our Vision

To conquer visible market shares and D.P. in order to increase, to the advantage of the distribution, profitability and appeal towards the whole class of tomato pastes and sauces.

Certificazioni

- BRC grade A
- IFS grade A
- Bio
- Kosher



Le tradizionali



SALSA DI POMODORINO **CILIEGINO**

Cherry Tomato Sauce

Ingredienti: pomodoro ciliegino (97%), sale marino iodato, olio EVO italiano, carota, cipolla, basilico, zucchero di canna.

Ingredients: cherry tomato sauce (97%), ionized salt marine, italian EVO oil, carrot, onion, basil, brown sugar.

Origine del pomodoro: Italia
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 il prodotto con la confezione integra in un ambiente pulito e asciutto, alla temperatura di < 27 °C.
Storage indications
Store the product in the intact packaging in a clean and dry place, at room temperature < 27 °C.

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
Bottiglia di vetro Glass bottle	330g	12	15	8	120	1440	725 kg

SALSA DI POMODORINO DATTERINO

Datterino Tomato Sauce

Ingredienti: pomodoro datterino (97%), sale marino iodato, olio EVO italiano, carota, cipolla, basilico, zucchero di canna.

Ingredients: datterino tomato sauce (97%), ionized salt marine, italian EVO oil, carrot, onion, basil, brown sugar.

Origine del pomodoro: Italia
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 il prodotto con la confezione integra in un ambiente pulito e asciutto, alla temperatura di < 27 °C.

Storage indications

Store the product in the intact packaging in a clean and dry place, at room temperature < 27 °C.

Scadenza: 36 mesi.

Shelf life: 36 months.



PASSATA DI POMODORINO CILIEGINO

Cherry Tomato Purée

Ingredienti: pomodoro ciliegino (99%), sale marino iodato, basilico.

Ingredients: cherry tomato (99%), ionized salt marine, basil.

Origine del pomodoro: Italia
Origin of the tomato: Italy

Trattamento stabilizzante: pastorizzazione.
Process of heat: pasteurization.

Parametri analitici

pH: 4,1 - 4,3; °Brix: 9,0 - 11,0; le analisi microbiologiche sono effettuate regolarmente come richiesto dalla legge.

Analytical parameters

pH: 4,1 - 4,3; °Brix: 9,0 - 11,0; microbiological analyses are regularly performed in accordance with the law.

Indicazioni per la conservazione

Conservare il prodotto con la confezione integra in un ambiente pulito e asciutto, alla temperatura di < 27 °C.

Storage indications

Store the product in the intact packaging in a clean and dry place, at room temperature < 27 °C.

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	330g	12	15	8	120	1140	725 kg	150 cm

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	500g	12	12	7	84	1008	815 kg	1350 cm

PASSATA DI POMODORINO DATTERINO

Datterino Tomato Purée

Ingredienti: pomodoro datterino (99%), sale marino iodato, basilico.

Ingredients: datterino tomato (99%), ionized salt marine, basil.

Origine del pomodoro: Italia
Origin of the tomato: Italy

Trattamento stabilizzante: pastorizzazione.
Process of heat: pasteurization.

Parametri analitici

pH: 4,1 - 4,3; °Brix: 9,0 - 11,0; le analisi microbiologiche sono effettuate regolarmente come richiesto dalla legge.

Analytical parameters

pH: 4,1 - 4,3; °Brix: 9,0 - 11,0; microbiological analyses are regularly performed in accordance with the law.

Indicazioni per la conservazione

Conservare il prodotto con la confezione integra in un ambiente pulito e asciutto, alla temperatura di < 27 °C.

Storage indications

Store the product in the intact packaging in a clean and dry place, at room temperature < 27 °C.

Scadenza: 36 mesi.

Shelf life: 36 months.



PASSATA SICILIANA CON POMODORINO CILIEGINO

Sicilian Purée with Cherry Tomatoes

Ingredienti: pomodoro (68,8%), pomodoro ciliegino (29,4%), sale marino iodato.

Ingredients: tomato (68,8%), cherry tomato (29,4%), ionized salt marine.

Origine del pomodoro: Italia
Origin of the tomato: Italy

Trattamento stabilizzante: pastorizzazione.
Process of heat: pasteurization.

Parametri analitici

pH: 4,1 - 4,3; °Brix: 9,0 - 11,0; le analisi microbiologiche sono effettuate regolarmente come richiesto dalla legge.

Analytical parameters

pH: 4,1 - 4,3; °Brix: 9,0 - 11,0; microbiological analyses are regularly performed in accordance with the law.

Indicazioni per la conservazione

Conservare il prodotto con la confezione integra in un ambiente pulito e asciutto, alla temperatura di < 27 °C.

Storage indications

Store the product in the intact packaging in a clean and dry place, at room temperature < 27 °C.

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	500g	12	12	7	84	1008	815 kg	1350 cm

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	520g	12	12	7	84	1008	780 kg	155 cm

PASSATA SICILIANA CON POMODORINO DATTERINO

Sicilian Purée with Datterino Tomato

Ingredienti: pomodoro (68,8%), pomodoro datterino (29,4%), sale marino iodato.

Ingredients: tomato (68,8%), datterino tomato (29,4%), ionized salt marine.

Origine del pomodoro: Italia
Origin of the tomato: Italy

Trattamento stabilizzante: pastorizzazione.
Process of heat: pasteurization.

Parametri analitici

pH: 4,1 - 4,3; °Brix: 9,0 - 11,0; le analisi microbiologiche sono effettuate regolarmente come richiesto dalla legge.

Analytical parameters

pH: 4,1 - 4,3; °Brix: 9,0 - 11,0; microbiological analyses are regularly performed in accordance with the law.

Indicazioni per la conservazione

Conservare il prodotto con la confezione integra in un ambiente pulito e asciutto, alla temperatura di < 27 °C.

Storage indications

Store the product in the intact packaging in a clean and dry place, at room temperature < 27 °C.

Scadenza: 36 mesi.

Shelf life: 36 months.



8 003140 807265



CAPONATA SICILIANA

Sicilian Caponata

Ingredienti: melanzane (45%), passata di pomodoro, olio extra vergine di oliva, olio di girasole, cipolla, peperoni, **sedano**, capperi, olive, zucchero, aceto, sale. **Può contenere tracce di solfiti.**

Ingredients: eggplant (45%), tomato purée, extra virgin olive oil, sunflower oil, onion, peppers, **celery**, capers, olives, sugar, vinegar, salt.
It may contain sulphites.

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 il prodotto con la confezione integra in un ambiente pulito e asciutto, alla temperatura di < 27 °C.

Storage indications

Store the product in the intact packaging in a clean and dry place, at room temperature < 27 °C.

Scadenza: 36 mesi.

Shelf life: 36 months.



8 003140 807289



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	520g	12	12	7	84	1008	780 kg	155 cm

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	190 g	12	15	8	120	1440	525 kg	85 cm

POMODORO CILIEGINO SEMI-DRY

Semi-dry Cherry Tomato

Ingredienti: pomodoro ciliegino semi-dry (55%), olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, aglio, basilico, sale, origano, peperoncino piccante, correttore di acidità E330, conservante E202.

Ingredients: semy-dry cherry tomato (55%), sunflower seed oil, extra virgin olive oil, garlic, basil, salt, oregano, hot chili, acidity regulator E330, preservative E202.

Trattamento stabilizzante: pastorizzazione.

Process of heat: pasteurization.

Parametri analitici

pH: 4,1 - 4,3; le analisi microbiologiche sono effettuate regolarmente come richiesto dalla legge.

Analytical parameters

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

Indicazioni per la conservazione

Conservare il prodotto con la confezione integra in un ambiente pulito e asciutto, alla temperatura di < 27 °C.

Storage indications

Store the product in the intact packaging in a clean and dry place, at room temperature < 27 °C.

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 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	190 g	12	15	8	120	1440	505 kg	85 cm

MELANZANE A FILETTI

Striped Eggplant

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

Ingredients: striped eggplant (67%), ssweet red peppers flavored with wine vinegar (**sulphites**), sunflowers seed oil, parsley, mint, oregano, garlic, hot pepper, salt. Acidifier: E330.

Trattamento stabilizzante: pastorizzazione.

Process of heat: pasteurization.

Parametri analitici

pH: 4,1 - 4,3; le analisi microbiologiche sono effettuate regolarmente come richiesto dalla legge.

Analytical parameters

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

Indicazioni per la conservazione

Conservare il prodotto con la confezione integra in un ambiente pulito e asciutto, alla temperatura di < 27 °C.

Storage indications

Store the product in the intact packaging in a clean and dry place, at room temperature < 27 °C.

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 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	280 g	12	12	10	120	1440	750 kg	110 cm

CARCIOFINI TAGLIATI

Cut Artichokes

Ingredienti: carciofini siciliani (70%) aromatizzati all'aceto di vino (**solfiti**), olio di semi di girasole, menta, aglio, sale.

Ingredients: sicilian artichokes (70%) flavored with wine vinegar (**sulphites**), sunflower seed oil, mint, garlic, salt.

Trattamento stabilizzante: pastorizzazione.

Process of heat: pasteurization.

Parametri analitici

pH: 4,1 - 4,3; le analisi microbiologiche sono effettuate regolarmente come richiesto dalla legge.

Analytical parameters

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

Indicazioni per la conservazione

Conservare il prodotto con la confezione integra in un ambiente pulito e asciutto, alla temperatura di < 27 °C.

Storage indications

Store the product in the intact packaging in a clean and dry place, at room temperature < 27 °C.

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 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	280 g	12	12	10	120	1440	715 kg	110 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.
Acidifier: E330.

Trattamento stabilizzante: pastorizzazione.

Process of heat: pasteurization.

Parametri analitici

pH: 4,1 - 4,3; le analisi microbiologiche sono effettuate regolarmente come richiesto dalla legge.

Analytical parameters

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

Indicazioni per la conservazione

Conservare il prodotto con la confezione integra in un ambiente pulito e asciutto, alla temperatura di < 27 °C.

Storage indications

Store the product in the intact packaging in a clean and dry place, at room temperature < 27 °C.

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 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	190 g	12	15	8	120	1440	528 kg	85 cm



PATÈ DI POMODORI SECCHI

Sun-dried Tomatoes Pâté

Ingredienti: Pomodori secchi (68%), olio di semi di girasole, basilico, aglio, sale.

Ingredients: Sun-dried tomatoes (68%), sunflower seed oil, basil, garlic, 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 il prodotto con la confezione integra in un ambiente pulito e asciutto, alla temperatura di < 27 °C.

Storage indications

Store the product in the intact packaging in a clean and dry place, at room temperature < 27 °C.

Scadenza: 24 mesi.

Shelf life: 24 months.



8 003140 804431



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	190 g	12	15	8	120	1440	528 kg	85 cm

PATÈ DI MELANZANE E PEPERONI

Eggplants and Sweet Peppers Pâté

Ingredienti: melanzane (45%), peperoni rossi dolci (28%), olio di semi di girasole, menta, prezzemolo, aglio, origano, sale.
Acidificante: E330.

Ingredients: eggplants (45%), sweet red peppers (28%), flavoured with vinegar, sunflower seed oil, mint, parsley, garlic, oregano, salt.
Acidifier: E330.

Trattamento stabilizzante: pastorizzazione.

Process of heat: pasteurization.

Parametri analitici

pH: 4,1 - 4,3; le analisi microbiologiche sono effettuate regolarmente come richiesto dalla legge.

Analytical parameters

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

Indicazioni per la conservazione

Conservare il prodotto con la confezione integra in un ambiente pulito e asciutto, alla temperatura di < 27 °C.

Storage indications

Store the product in the intact packaging in a clean and dry place, at room temperature < 27 °C.

Scadenza: 24 mesi.

Shelf life: 24 months.



8 003140 804400



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	190 g	12	15	8	120	1440	528 kg	85 cm

PATÈ DI OLIVE NERE

Black Olives Pâté

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

Ingredients: Black olives (90%) flavoured with vinegar (**suphites**), sunflower seed oil, mint, parsley, oregano, garlic, salt.
Acidifier: E330.

Trattamento stabilizzante: pastorizzazione.

Process of heat: pasteurization.

Parametri analitici

pH: 4,1 - 4,3; le analisi microbiologiche sono effettuate regolarmente come richiesto dalla legge.

Analytical parameters

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

Indicazioni per la conservazione

Conservare il prodotto con la confezione integra in un ambiente pulito e asciutto, alla temperatura di < 27 °C.

Storage indications

Store the product in the intact packaging in a clean and dry place, at room temperature < 27 °C.

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 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	190 g	12	15	8	120	1440	528 kg	85 cm

PATÈ DI OLIVE VERDI

Green Olives Pâté

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

Ingredients: Green olives (90%) flavoured with vinegar (**suphites**), sunflower seed oil, mint, parsley, oregano, garlic, salt.
Acidifier: E330.

Trattamento stabilizzante: pastorizzazione.

Process of heat: pasteurization.

Parametri analitici

pH: 4,1 - 4,3; le analisi microbiologiche sono effettuate regolarmente come richiesto dalla legge.

Analytical parameters

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

Indicazioni per la conservazione

Conservare il prodotto con la confezione integra in un ambiente pulito e asciutto, alla temperatura di < 27 °C.

Storage indications

Store the product in the intact packaging in a clean and dry place, at room temperature < 27 °C.

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 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	190 g	12	15	8	120	1440	528 kg	85 cm

Le Biologiche



SALSA DI POMODORINO **CILIEGINO E BASILICO**

Cherry Tomato Sauce and Basil

Bio

Ingredienti: pomodoro ciliegino (95%)*, olio extra vergine di oliva*, sale, basilico (0,3%)*.

Ingredients: cherry tomato (95%)*, extra virgin olive oil*, salt, basil (0,3%)*.

Origine del pomodoro: Italia

Origin of the tomato: Italy

*da agricoltura biologica

*from organic farming

Trattamento stabilizzante: pastorizzazione.

Process of heat: pasteurization.

Parametri analitici

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

Analytical parameters

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

Indicazioni per la conservazione

Conservare il prodotto con la confezione integra in un ambiente pulito e asciutto, alla temperatura di < 27 °C.

Storage indications

Store the product in the intact packaging in a clean and dry place, at room temperature < 27 °C.

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	330g	12	19	5	120	1140	870 kg	150 cm

SALSA DI POMODORINO DATTERINO E BASILICO

Datterino Tomato Sauce and Basil

Ingredienti: pomodoro datterino (96%)*, olio extra vergine di oliva*, sale, basilico (0,5%)*.

Ingredients: datterino tomatoes (96%)*, extra virgin olive oil*, salt, basil (0,5%)*.

Origine del pomodoro: Italia
Origin of the tomato: Italy

*da agricoltura biologica
*from organic farming

Trattamento stabilizzante: pastorizzazione.
Process of heat: pasteurization.

Parametri analitici

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

Analytical parameters

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

Indicazioni per la conservazione

Conservare il prodotto con la confezione integra in un ambiente pulito e asciutto, alla temperatura di < 27 °C.

Storage indications

Store the product in the intact packaging in a clean and dry place, at room temperature < 27 °C.

Scadenza: 36 mesi.

Shelf life: 36 months.



8 003140 807333



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	330g	12	19	5	120	1140	870 kg	150 cm

PASSATA DI POMODORINO CILIEGINO

Cherry Tomato Sauce

Ingredienti: pomodoro ciliegino (99%)*, sale marino.

Ingredients: cherry tomato (99%)*, sea salt.

Origine del pomodoro: Italia
Origin of the tomato: Italy

*da agricoltura biologica
*from organic farming

Trattamento stabilizzante: pastorizzazione.
Process of heat: pasteurization.

Parametri analitici

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

Analytical parameters

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

Indicazioni per la conservazione

Conservare il prodotto con la confezione integra in un ambiente pulito e asciutto, alla temperatura di < 27 °C.

Storage indications

Store the product in the intact packaging in a clean and dry place, at room temperature < 27 °C.

Scadenza: 36 mesi.

Shelf life: 36 months.



8 003140 807357



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	350 g	12	15	8	120	1440	870 kg	150 cm

Le Speciali



RAGÙ DI CILIEGINO

CON SOIA

Cherry Ragu with Soy

Le speciali

Ingredienti: passata di pomodoro (76%), soia (5%), olio extra vergine di oliva (4%), cipolla (5%), carota (4%), sedano, zucchero, sale, erbe aromatiche, vino rosso.

Ingredients: yellow tomato purée (76%), soy (5%), extra virgin olive oil (4%), onion (5%), carrot (4%), celery, sugar, salt, herbs, red wine.

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 il prodotto con la confezione integra in un ambiente pulito e asciutto, alla temperatura di < 27 °C.

Storage indications

Store the product in the intact packaging in a clean and dry place, at room temperature < 27 °C.

Scadenza: 36 mesi.

Shelf life: 36 months.



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
350 g	12	15	8	120	1440	870 kg	150 cm

SALSA DI POMODORINO CILIEGINO GIALLO

Yellow Cherry Tomato Sauce

Ingredienti: pomodoro ciliegino giallo (97%), sale marino iodato, olio EVO italiano, carota, cipolla, basilico, zucchero di canna.

Ingredients: yellow cherry tomato sauce (97%), ionized salt marine, italian EVO oil, carrot, onion, basil, brown sugar.

Origine del pomodoro: Italia
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 il prodotto con la confezione integra in un ambiente pulito e asciutto, alla temperatura di < 27 °C.

Storage indications
Store the product in the intact packaging in a clean and dry place, at room temperature < 27 °C.

Scadenza: 36 mesi.
Shelf life: 36 months.



8 003140 807227



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	330g	12	15	8	120	1440	725 kg	150 cm

PASSATA SICILIANA CON POMODORINO CILIEGINO GIALLO

Sicilian Purée with Yellow Cherry Tomato

Ingredienti: pomodoro giallo (68,8%), pomodoro ciliegino giallo (29,4%), sale marino iodato.

Ingredients: yellow tomato (68,8%), yellow cherry tomato (29,4%), ionized salt marine.

Origine del pomodoro: Italia
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 il prodotto con la confezione integra in un ambiente pulito e asciutto, alla temperatura di < 27 °C.

Storage indications
Store the product in the intact packaging in a clean and dry place, at room temperature < 27 °C.

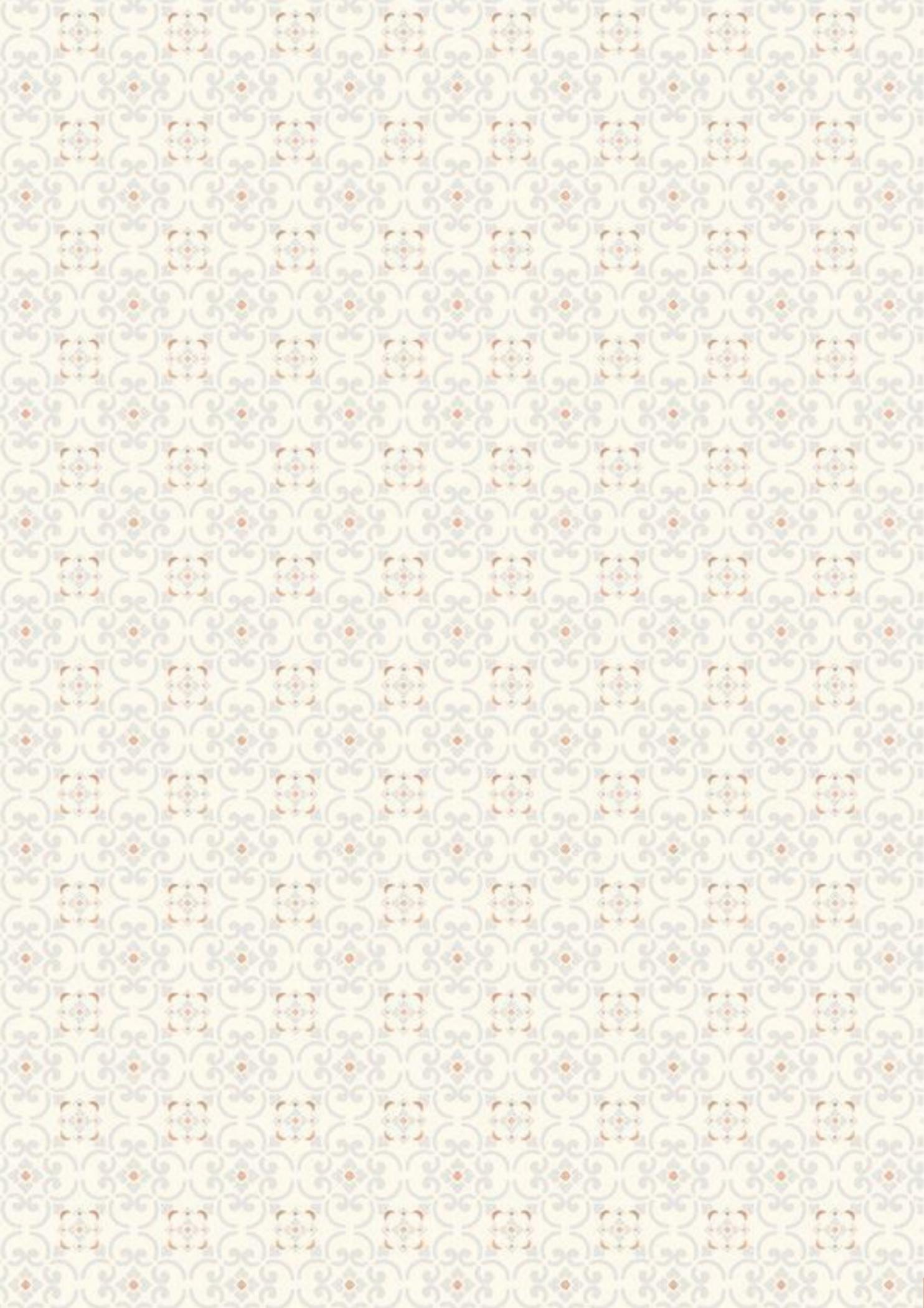
Scadenza: 36 mesi.
Shelf life: 36 months.



8 003140 807272



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	520g	12	12	7	84	1008	780 kg	155 cm



SI FIDANO DI NOI



Bottega di Sicilia.

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

