



***Autentici per natura***

Ricerchiamo solo i **migliori frutti di stagione italiani** per offrire prodotti di eccellenza, genuini e naturali. Preservando la qualità della **frutta rigorosamente fresca, senza l'uso di conservanti e coloranti**, realizziamo prodotti adatti ad ogni esigenza che sono una gioia per il palato e un incanto per gli occhi.

La lavorazione **artigianale**, preserva la qualità e le proprietà delle materie prime selezionate.  
La nostra area di produzione si estende per 4.000 metri quadrati ed è organizzata in tre reparti:  
**l'area fresco**, con moderne linee di calibratura, sterilizzazione, selezione e confezionamento;  
**l'area secco**, con sei camere di essiccazione ad aria con immissione graduale, una linea di selezione ottica e una linea di confezionamento;  
**l'area trasformato**, che comprende l'impianto per la farina e il laboratorio di produzione.

We select only the **best italian seasonal fruits** to offer quality, genuine and natural products.

Preserving the quality of **strictly fresh fruit, without the use of preservatives and colorants**, we create products for every need that are a joy for the eyes and a delight for the taste.

**Craftsmanship** preserves quality and properties of selected raw materials. Our company covers 4000 square meters.

It's divided into three areas:

**Fresh product area:** with modern calibration lines, sterilization system, selection tapes and packaging machine;

**Dry product area:** with six gradual air release drying chambers, an optical selection line and a packaging line;

**Worked product area:** wich includes plant for the flour and the production plant.



# Le confetture bio - Organic Jams



## Carota e limone

Ottenuta da carote lavorate a mano, accuratamente sbucciate e tagliate a pezzetti per essere unite al succo di limone fresco, è una confettura dal gusto fresco che la rende perfetta per i periodi estivi. La lavorazione artigianale, che **non prevede l'uso di coloranti e conservanti**, permette di conservare al meglio le caratteristiche della frutta. La **Confettura Extra Bio di Carota e limone** è ottima per la colazione o la merenda ed è un ingrediente gustoso per farcire le torte e crostate.

### FRUTTA FRESCA / 70% DI FRUTTA



#### Carrot and lemon organic jam

*Made from hand-processed carrots, carefully peeled and cut into small pieces, to be combined with fresh orange juice, jam is a fresh taste that makes it perfect for summer.*

*Craftsmanship, without the use of dyes and preservatives, preserves fruit characteristics. Carrot and Lemon Jam is great for breakfast or snacks, it is a tasty ingredient to make cakes and tarts.*

### FRESH FRUIT / 70% OF FRUIT



FORMATI DISPONIBILI: 240g / 8,47 Oz - 40g / 1,41 Oz - 130g / 4,58Oz

# Carota e limone

**Ingredienti:** Carote Bio, Limoni Bio, Zucchero di canna bio, Pectina Naturale.

DOPO L'APERTURA CONSERVARE IN FRIGO A +4° C.  
CONSUMARE IN TEMPI BREVI.

**SHELF-LIFE: 24 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE**

FRUTTA UTILIZZATA PER 100 G DI PRODOTTO FINITO: 84G



*Ingredients: Organic Carrots, Organic Lemons, Organic Brown Sugar, Natural Pectin.*

ONCE OPENED STORE IN REFRIGERATOR (+4° C). USE WITHIN 30 DAYS.  
**SHELF-LIFE: 24 MONTHS**

USED FRUIT FOR 100 G OF FINISHED PRODUCT: 84G

FORMATO	COD. PRODOTTO	EAN13 CODE
212 ML	165/CONFBI0	8027353001654
106 ML	188/CONFBI0	8027353001882
41 ML	166/CONFBI0	8027353001667

Imballo / Pallettizzazione  
Vaso da



DIMENSIONI: 73 x 93 MM  
PESO NETTO: 240 G



DIMENSIONI: 73 x 55 MM  
PESO NETTO: 130 G



DIMENSIONI: 43 x 50 MM  
PESO NETTO: 40 G

Imballo in cartone



DIMENSIONI:  
32 X 24,5 X 10 CM

FORMATO	PZ/BOX	PESO/ WEIGHT BOX
VASO 212ML	12	4 KG
VASO 106 ML	12	3 KG
VASO 41ML	40	4 KG

Europallet



N. BOX	11
N. STRATI - LAYERS	11
BOX TOT. ON PALLET	121



*Autentici per natura*

## Carota e arancia

Ottenuta da carote lavorate a mano, accuratamente sbucciate e tagliate a pezzetti, per essere unite al succo di arancia fresco, è una confettura dal gusto fresco che la rende perfetta per i periodi estivi. La lavorazione artigianale, che **non prevede l'uso di coloranti e conservanti**, permette di conservare al meglio le caratteristiche della frutta. La **Confettura Extra Bio di Carota e arancia** è ottima per la colazione o la merenda, è un ingrediente gustoso per farcire le torte e crostate.

**FRUTTA FRESCA / 70% DI FRUTTA**



### Carrot and orange organic jam

*Made from hand-processed carrots, carefully peeled and cut into small pieces, to be combined with fresh orange juice, jam is a fresh taste that makes it perfect for summer. Craftsmanship, without the use of dyes and preservatives, preserves fruit characteristics. Carrot and Orange Jam is great for breakfast or snacks, it is a tasty ingredient to make cakes and tarts.*

**FRESH FRUIT / 70% OF FRUIT**



**FORMATI DISPONIBILI: 240 g / 8,47 Oz - 40 g / 1,41 Oz - 130 g / 4,58Oz**



# Carota e arancia

**Ingredienti:** Carote Bio, Arance Bio, Zucchero di canna bio, Pectina Naturale.

DOPO L'APERTURA CONSERVARE IN FRIGO A +4° C.  
CONSUMARE IN TEMPI BREVI.

**SHELF-LIFE: 24 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE**

FRUTTA UTILIZZATA PER 100 G DI PRODOTTO FINITO: 70G



*Ingredients: Organic Carrots, Organic Oranges, Organic Brown Sugar, Natural Pectin.*

*ONCE OPENED STORE IN REFRIGERATOR (+4° C). USE WITHIN 30 DAYS.  
SHELF-LIFE: 24 MONTHS*

USED FRUIT FOR 100 G OF FINISHED PRODUCT: 70 G



Nel rispetto della stagionalità della frutta fresca usata, questa confettura è prodotta da novembre a maggio.

*In respect of seasonal fresh fruit used, this jam is made from November till May of every years.*

FORMATO	COD. PRODOTTO	EAN13 CODICE
212 ML	163/CONFBI0	8027353001630
106 ML	189/CONFBI0	8027353001890
41 ML	175/CONFBI0	8027353001753

Imballo / Pallettizzazione  
Vaso



DIMENSIONI: 73 x 83 MM  
PESO NETTO: 240 G



DIMENSIONI: 73 x 56 MM  
PESO NETTO: 130 G



DIMENSIONI: 43 x 50 MM  
PESO NETTO: 40 G

Imballo in cartone



DIMENSIONI:  
32 X 24,5 X 10 CM

FORMATO	PE/BOX	PESO/ WEIGHT BOX
VASO 212ML	12	4 KG
VASO 106 ML	12	3 KG
VASO 41 ML	40	4 KG

Europallet



N. BOX	11
N. STRATI - LAYERS	11
BOX TOT. ON PALLET	121



*Autentici per natura*

## Prugna e zenzero



**D**al profumo intenso e dal gusto dolce la **Confettura extra Bio di Prugne e zenzero** è particolarmente adatta per abbinamenti con formaggi stagionati, ma è anche adatta per la colazione e la merenda sul pane o sulle fette biscottate.

È ottenuta dalla **lavorazione artigianale, che non prevede l'uso di coloranti e conservanti** e che permette di conservare al meglio le caratteristiche della frutta: la purea di prugne pulite e lavorate manualmente viene arricchita a fine cottura da una grattugiata di zenzero.

**FRUTTA FRESCA / 70% DI FRUTTA**



### Plums and ginger organic jam

*With intense scent and sweet taste, the plums and ginger organic jam is particularly suitable for maturing seasoned cheeses, but also suitable for breakfast and snacks on bread or roasted slices. It is obtained from craftsmanship without the use of preservatives and dyes and preserves the characteristics of fruit: cleaned and manually processed plum purée is finally enriched at the end of cooking by grated ginger.*

**FRESH FRUIT / 70% OF FRUIT**



FORMATI DISPONIBILI: 240 g / 8,47 Oz - 40 g / 1,41 Oz - 130 g / 4,58 Oz

# Prugna e zenzero

**Ingredienti:** Prugne nere Bio, Zucchero di canna Bio, Zenzero in polvere Bio, Pectina Naturale.

DOPO L'APERTURA CONSERVARE IN FRIGO A +4° C.  
CONSUMARE IN TEMPI BREVI.

**SHELF-LIFE: 24 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE**

FRUTTA UTILIZZATA PER 100 G DI PRODOTTO FINITO: 130G



*Ingredients: Organic black Plum, Organic Brown Sugar, Organic Ginger Powder, Natural Pectin.*

ONCE OPENED STORE IN REFRIGERATOR (+4° C). USE WITHIN 30 DAYS.  
**SHELF-LIFE: 24 MONTHS**

USED FRUIT FOR 100 G OF FINISHED PRODUCT: 130G



Nel rispetto della stagionalità della frutta fresca usata, questa confettura è prodotta da luglio a settembre.

*In respect of seasonal fresh fruit used, this jam is made from July till September of every year.*

FORMATO	COD. PRODOTTO	EAN13 CODE
212 ML	171/CONFIBIO	8027353001715
106 ML	184/CONFIBIO	8027353001845
41 ML	172/CONFIBIO	8027353001722

Imballo / Pallettizzazione  
Vaso



DIMENSIONI: 73 x 83 MM  
PESO NETTO: 240 G



DIMENSIONI: 73 x 55 MM  
PESO NETTO: 130 G



DIMENSIONI: 42 x 50 MM  
PESO NETTO: 40 G

Imballo in cartone



DIMENSIONI:  
32 x 24,5 x 10 CM

FORMATO	PZ/BOX	PESO/ WEIGHT BOX
VASO 212ML	12	4 KG
VASO 106 ML	12	3 KG
VASO 41ML	40	4 KG

Europallet



N. BOX	11
N. STRATI - LAYERS	11
BOX TOT. ON PALLET	121



# Fragola e menta

**D**al profumo di sottobosco e dal gusto dolce e fresco la **Confettura extra Bio di Fragole e menta** è particolarmente adatta per accompagnare toast con burro e arricchire gelati delicati. È ottenuta dalla lavorazione artigianale, che **non prevede l'uso di coloranti e conservanti** e che permette di conservare al meglio le caratteristiche della frutta: la purea di fragole pulite e lavorate manualmente e succo di limone è arricchita dall'infusione di menta fresca.

**FRUTTA FRESCA / 70% DI FRUTTA**



**Strawberries and mint organic jam**

*From the scent of undergrowth and sweet and fresh flavor, the Strawberries and mint organic jam is suitable to accompany toast with butter and to enrich delicate ice cream. It is obtained from craftsmanship without the use of dyes and preservatives and preserves the characteristics of fruit: cleaned and manually processed strawberry purée and lemon juice is enriched by fresh mint infusion.*

**FRESH FRUIT / 70% OF FRUIT**



**FORMATI DISPONIBILI: 240 g / 8,47 Oz - 40 g / 1,41 Oz - 130 g / 4,58 Oz**



# Fragola e menta

**Ingredienti:** Fragole bio, zucchero di canna bio, menta bio, limone bio, pectina naturale.

DOPO L'APERTURA CONSERVARE IN FRIGO A +4° C.

CONSUMARE IN TEMPI BREVI.

**SHELF-LIFE: 24 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE**

FRUTTA UTILIZZATA PER 100 G DI PRODOTTO FINITO: 112 G



*Ingredients: Organic strawberry, Organic Brown Sugar, Organic Mint, Organic Lemon, Natural Pectin.*

*ONCE OPENED STORE IN REFRIGERATOR (+4° C). USE WITHIN 30 DAYS.*

**SHELF-LIFE: 24 MONTHS**

USED FRUIT FOR 100 G OF FINISHED PRODUCT: 112 G



Nel rispetto della stagionalità della frutta fresca usata, questa confettura è prodotta da maggio a giugno.

*In respect of seasonal fresh fruit used, this jam is made from May to June.*

FORMATO	COD. PRODOTTO	EAN13 CODE
212 ML	178/CONFBI0	8027353001784
106 ML	193/CONFBI0	8027353001937
41 ML	179/CONFBI0	8027353001791



Imballo / Pallettizzazione  
Vaso



DIMENSIONI: 73 x 82 MM  
PESO NETTO: 240 G



DIMENSIONI: 73 x 55 MM  
PESO NETTO: 130 G



DIMENSIONI: 43 x 50 MM  
PESO NETTO: 40 G

Imballo in cartone



DIMENSIONI:  
32 X 24,5 X 10 CM

FORMATO	PZ/BOX	PESO/WEIGHT BOX
VASO 212ML	12	4 KG
VASO 106 ML	12	3 KG
VASO 41 ML	40	4 KG

Europallet



N. BOX	11
N. STRATI - LAYERS	11
BOX TOT. ON PALLET	121



*Autentici per natura*

# Cipolla rossa



**D**al profumo intenso e dal gusto dolce la **Confettura extra Bio di Cipolle rosse** è particolarmente adatta per abbinamenti con formaggi stagionati. È ottenuta dalla lavorazione artigianale, che **non prevede l'uso di coloranti e conservanti** e che permette di conservare al meglio le caratteristiche delle cipolle che pulite e lavorate manualmente mantengono inalterato il loro gusto.

## CIPOLLE FRESCHE



### Red onion organic jam

*With an intense scent and a sweet taste, the red Onion organic jam is particularly suitable for combining seasoned cheeses. It is obtained from craftsmanship without the use of dyes and preservatives and preserves the characteristics of onions that are cleaned and processed manually keep their taste unchanged.*

## FRESH ONIONS



FORMATI DISPONIBILI: 240 g / 8,47 Oz - 40 g / 1,41 Oz - 130 g / 4,58Oz

# Cipolla rossa

**Ingredienti:** Cipolla rossa Bio, Zucchero di canna Bio, Aceto di mele Bio, Pectina Naturale.

DOPO L'APERTURA CONSERVARE IN FRIGO A +4° C.

CONSUMARE IN TEMPI BREVI.

**SHELF-LIFE: 24 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE**

FRUTTA UTILIZZATA PER 100 G DI PRODOTTO FINITO: 104 G



*Ingredients: Organic red onion, Organic Brown Sugar, Organic apple cider vinegar, Natural Pectin.*

ONCE OPENED STORE IN REFRIGERATOR (+4° C). USE WITHIN 30 DAYS.

**SHELF-LIFE: 24 MONTHS**

USED FRUIT FOR 100 G OF FINISHED PRODUCT: 104 G



Nel rispetto della stagionalità degli ortaggi freschi usati, questa confettura è prodotta da maggio a settembre.

*In respect of seasonal fresh vegetables used, this jam is made from May till September.*

FORMATO	COD. PRODOTTO	EAN13 CODE
212 ML	180/CONFIBIO	8027353001807
106 ML	190/CONFIBIO	8027353001906
41 ML	181/CONFIBIO	8027353001814



Imballo / Pallettizzazione  
Vaso



DIMENSIONI: 73 x 83 MM  
PESO NETTO: 240 G



DIMENSIONI: 73 x 55 MM  
PESO NETTO: 130 G



DIMENSIONI: 42 x 50 MM  
PESO NETTO: 40 G

Imballo in cartone



DIMENSIONI:  
32 x 24,6 x 10 CM

FORMATO	PZ/BOX	PESO/ WEIGHT BOX
VASO 212ML	12	4 KG
VASO 106 ML	12	3 KG
VASO 41ML	40	4 KG

Europallet



N. BOX	11
N. STRATI - LAYERS	11
BOX TOT. ON PALLET	121



*Autentici per natura*

## Mele e bacche di Goji

**D**al gusto particolare, dolce e aromatico, la **Confettura extra Bio di Mele e bacche di Goji** è particolarmente adatta per la colazione e la merenda sul pane o sulle fette biscottate, risultando ottima da abbinare con formaggi freschi. È ottenuta dalla lavorazione artigianale, che **non prevede l'uso di coloranti e conservanti** e che permette di conservare al meglio le caratteristiche della frutta: **le mele vengono pulite e lavorate a mano** e prima di unire il trito di Bacche di Goji alla purea, si arricchisce il tutto con zenzero e limone.

**FRUTTA FRESCA / 70% DI FRUTTA**



### Apples and goji berries Organic jam

*With a special taste, sweet and aromatic, the Apples and goji berries Organic jam is particularly suitable for breakfast and snacks on bread or cracked slices, excellent with fresh cheeses. It is obtained from craftsmanship without the use of dyes and preservatives and preserves the characteristics of fruit: apples are cleaned and hand-worked before combining the crushed goji berries with puree, the whole is enriched with ginger and lemon.*

**FRESH FRUIT / 70% OF FRUIT**



**FORMATI DISPONIBILI: 240g / 8,47 Oz - 40g / 1,41 Oz - 130g / 4,58Oz**

# Mele e bacche di Goji

**Ingredienti:** Mele Bio, Zucchero di canna Bio, Bacche di Goji Bio, Succo di Limone Bio, Zenzero, Pectina Naturale.

DOPO L'APERTURA CONSERVARE IN FRIGO A +4° C.  
CONSUMARE IN TEMPI BREVI.

**SHELF-LIFE: 24 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE**

FRUTTA UTILIZZATA PER 100 G DI PRODOTTO FINITO: 92 G



*Ingredients: Organic Apples, Organic Brown Sugar, Organic Goji Berries, Organic Lemon Juice, Ginger, Natural Pectin.*

ONCE OPENED STORE IN REFRIGERATOR (+4° C). USE WITHIN 30 DAYS.  
**SHELF-LIFE: 24 MONTHS**

USED FRUIT FOR 100 G OF FINISHED PRODUCT: 92 G



Nel rispetto della stagionalità della frutta fresca usata, questa confettura è prodotta in autunno.

*In respect of seasonal fresh fruit used, this jam is made in autumn.*

FORMATO	COD. PRODOTTO	EAN13 CODE
212 ML	169/CONFBI0	8027353001692
106 ML	186/CONFBI0	8027353001869
41 ML	170/CONFBI0	8027353001708



Imballo / Pallettizzazione  
Vaso



DIMENSIONI: 73 X 83 MM  
PESO NETTO: 240 G



DIMENSIONI: 73 X 66 MM  
PESO NETTO: 130 G



DIMENSIONI: 43 X 50 MM  
PESO NETTO: 40 G

Imballo in cartone



DIMENSIONI:  
32 X 24,5 X 10 CM

FORMATO	PZ/BOX	PESO/ WEIGHT BOX
VASO 212ML	12	4 KG
VASO 106 ML	12	3 KG
VASO 41ML	48	4 KG

Europallet



N. BOX	11
N. STRATI - LAYERS	11
BOX TOT. ON PALLET	121



*Autentici per natura*

## Pere e noci

**D**al gusto dolce e dalla consistenza morbida e spalmabile la **Confettura extra Bio di Pere e noci** è particolarmente adatta per abbinamenti con formaggi stagionati.

È ottenuta dalla lavorazione artigianale, che **non prevede l'uso di coloranti e conservanti** e che permette di conservare al meglio le caratteristiche della frutta: **le pere vengono pulite e lavorate a mano**, prima di essere unite alle noci accuratamente sgusciate e tritate.

**FRUTTA FRESCA / 70% DI FRUTTA**



### Pears and nuts Organic jam

*With a sweet taste and soft consistency, the Pears and nuts Organic jam is particularly suitable for maturing cheeses.*

*It is obtained from craftsmanship without the use of dyes and preservatives and it preserves the characteristics of fruit: pears are cleaned and hand-made before joining carefully nourished and chopped nuts.*

**FRESH FRUIT / 70% OF FRUIT**



FORMATI DISPONIBILI: 240 g / 8,47 Oz - 40 g / 1,41 Oz - 130 g / 4,58Oz

# Pere e noci

**Ingredienti:** Pere biologiche, Zucchero di canna biologico, Noci Biologiche, Pectina naturale.

DOPO L'APERTURA CONSERVARE IN FRIGO A +4° C.  
CONSUMARE IN TEMPI BREVI.

**SHELF-LIFE: 24 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE**

FRUTTA UTILIZZATA PER 100 G DI PRODOTTO FINITO: 80 G

ALLERGENI: NOCI BIO



*Ingredients: Organic pears, Organic Brown Sugar, Organic Walnut, Natural Pectin.*

*ONCE OPENED STORE IN REFRIGERATOR (+4° C), USE WITHIN 30 DAYS.  
SHELF-LIFE: 24 MONTHS*

USED FRUIT FOR 100 G OF FINISHED PRODUCT: 80 G

ALLERGENS: ORGANIC NUTS



Nel rispetto della stagionalità della frutta fresca usata, questa confettura è prodotta in autunno.

*In respect of seasonal fresh fruit used, this jam is made in autumn.*

FORMATO	COD. PRODOTTO	EAN13 CODE
212 ML	176/CONFBI0	8027353001760
106 ML	192/CONFBI0	8027353001920
41 ML	177/CONFBI0	8027353001777



Imballo / Pallettizzazione  
Vaso



DIMENSIONI: 73 x 83 MM  
PESO NETTO: 240 G



DIMENSIONI: 73 x 55 MM  
PESO NETTO: 130 G



DIMENSIONI: 43 x 60 MM  
PESO NETTO: 40 G

Imballo in cartone



DIMENSIONI:  
33 X 24,5 X 10 CM

FORMATO	PZ/BOX	PESO/ WEIGHT BOX
VASO 212ML	13	4 KG
VASO 106 ML	12	3 KG
VASO 41ML	40	4 KG

Europallet



N. BOX	11
N. STRATI - LAYERS	11
BOX TOT. ON PALLET	121



*Autentici per natura*

# Crema di castagne

Una crema particolare per l'aroma e per il gusto dolce e gradevole, la **Crema di Castagne Bio** è adatta per la colazione e la merenda sul pane o sulle fette biscottate. Per i più piccoli rappresenta un'ottima alternativa alla crema di nocciole, ottima da abbinare con formaggi freschi risulta ideale per gustosi aperitivi. La lavorazione artigianale, che **non prevede l'uso di coloranti e conservanti**, permette di conservare al meglio le caratteristiche delle castagne che vengono lavorate al fuoco e sbucciate manualmente.

**GLUTEN FREE / SENZA OLIO DI PALMA**



## Organic Chestnut cream

*A cream by a special aroma and sweet and pleasing taste, it is suitable for breakfast and snack on bread or roasted slices. For children it is an excellent alternative to hazelnut cream, it is ideal to combine with fresh cheeses and for tasty aperitifs. Craftsmanship without the use of preservatives and dyes preserves the characteristics of chestnuts that are processed on fire and manually peeled.*

**GLUTEN FREE / PALM OIL FREE**



FORMATI DISPONIBILI: 240 g / 8,47 Oz - 40 g / 1,41 Oz - 130 g / 4,58Oz

# Crema di castagne

**Ingredienti:** Castagne Bio infornate, Zucchero di canna Bio, Pectina naturale.

PRODOTTO SENZA GLUTINE - SENZA LATTE.

DOPO L'APERTURA CONSERVARE IN FRIGO A +4° C.

CONSUMARE IN TEMPI BREVI.

**SHELF-LIFE: 24 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE**

FRUTTA UTILIZZATA PER 100 G DI PRODOTTO FINITO: 80 G



**Ingredients:** Organic Baked Chestnuts, Organic Brown Sugar, Natural Pectin.

GLUTEN FREE - NO MILK.

ONCE OPENED STORE IN REFRIGERATOR (+4° C). USE WITHIN 30 DAYS.

**SHELF-LIFE: 24 MONTHS**

USED FRUIT FOR 100 G OF FINISHED PRODUCT: 80 G



La crema è ottenuta dalla lavorazione della castagna, prodotto tipicamente autunnale, tuttavia la sua produzione avviene in inverno, poiché viene prima realizzato il semilavorato (le caldarroste), che rende la crema ancora più dolce e gustosa.

*The cream is obtained by the processing of autumnal chestnuts, however, production is in winter when roasted chestnuts are made, so cream is sweet and tasty.*

FORMATO	COD. PRODOTTO	EAN13 CODE
212 ML	173/CONFBI0	8027353001739
106 ML	182/CONFBI0	8027353001821
41 ML	174/CONFBI0	8027353001746

Imballo / Pallettizzazione  
Vaso



DIMENSIONI: 73 x 83 mm  
PESO NETTO: 240 g



DIMENSIONI: 73 x 83 mm  
PESO NETTO: 130 g



DIMENSIONI: 43 x 55 mm  
PESO NETTO: 40 g

Imballo in cartone



DIMENSIONI:  
32 X 24,5 X 10 CM

FORMATO	PZ/BOX	PESO/ WEIGHT BOX
VASO 212ML	12	4 KG
VASO 106 ML	12	3 KG
VASO 41ML	40	4 KG

Europallet



N. BOX	11
N. STRATI - LAYERS	11
BOX TOT. ON PALLET	121



*Autentici per natura*

# Crema di castagne con cioccolato fondente

Una crema particolare per l'aroma e per il gusto molto dolce dolce e gradevole, la **Crema di Castagne al cioccolato fondente** è adatta per la colazione e la merenda sul pane o sulle fette biscottate. Per i più piccoli rappresenta un'ottima alternativa alla crema di nocciole, ottima per preparare dolci gustosi e merende appetitose. La lavorazione artigianale, che non prevede l'uso di coloranti e conservanti, permette di conservare al meglio le caratteristiche delle castagne che vengono lavorate al fuoco e sbucciate manualmente.

**GLUTEN FREE / SENZA OLIO DI PALMA**



## **Chestnut cream with dark chocolate**

*A special cream by sweet aroma and pleasant taste, the Cream of dark chocolate chestnuts is suitable for breakfast and a snack on bread or biscuits. For children it is an excellent alternative to hazelnut cream, excellent to preparing tasty desserts and appetizing snacks. The craftsmanship, which does not include the use of dyes and preservatives, allows to preserve characteristics of chestnuts that are processed in fire and peeled manually.*

**GLUTEN FREE / PALM OIL FREE**



**FORMATI DISPONIBILI: 240 g / 8,5 Oz - 40 g / 1,41 Oz**

# Crema di castagne con cioccolato fondente

**Ingredienti:** Castagne, zucchero, surrogato di cioccolato fondente (zucchero, grassi vegetali parzialmente idrogenati (palmisto, cocco), cacao magro al 10-12 di burro di cacao, emulsionante lecitina [di soia], aromi); Pectina naturale.

DOPO L'APERTURA CONSERVARE IN FRIGO A +4° C.  
CONSUMARE IN TEMPI BREVI.

**SHELF-LIFE: 24 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE**



*Ingredients: Chestnuts, sugar, surrogate of dark chocolate (sugar, partially hydrogenated vegetable fats (palm kernel, coconut), cocoa with 10-12 cocoa butter, lecithin emulsifier [soy], flavorings); Natural Pectin.*

*ONCE OPENED STORE IN REFRIGERATOR (+4° C). USE WITHIN 30 DAYS.  
SHELF-LIFE: 24 MONTHS*



La crema è ottenuta dalla lavorazione della castagna, prodotto tipicamente autunnale, tuttavia la sua produzione avviene in inverno, poiché viene prima realizzato il semilavorato (le caldarroste), che rende la crema ancora più dolce e gustosa.

*The cream is obtained from the processing of the chestnut, a typical autumn product, however its production takes place in winter, since the semi-finished product (roasted chestnuts) is made, which makes the cream even sweeter and tastier.*

COD. PRODOTTO	048
COD. EAN	8027353000480



Imballo / Pallettizzazione  
Vaso da 240 g



DIMENSIONI: mm 73x83

PESO: g 395

Imballo in cartone



VASI PER CARTONE: 12

PESO: 5 kg

Europallet



COLLI PER STRATO: 12

STRATI: 9

COLLI TOTALI: 108



*Autentici per natura*

# Confettura extra di fichi

**D**al sapore dolce, dal colore chiaro e dalla consistenza densa. La **Confettura Extra di Fichi**, realizzata **senza l'uso di conservanti e coloranti** mantiene inalterato il gusto e le proprietà del frutto fresco. Dopo un'accurata selezione manuale, il frutto viene pulito e lavorato. La purea ottenuta viene cotta a fuoco lento con l'aggiunta di zucchero.

**FRUTTA FRESCA / 70% DI FRUTTA**



## Figs extra jam

*With a sweet taste, a light color and a dense consistency, Figs Extra Jam, made without the use of preservatives and dyes, maintains unaltered taste and properties of the fresh fruit.*

*After careful manual selection, the fruit is cleaned and processed.*

*The obtained puree is cooked over low heat with the addition of sugar.*

**FRESH FRUIT / 70% OF FRUIT**



FORMATI DISPONIBILI: 240 g / 8,5 Oz - 40 g / 1,41 Oz

# Confettura extra di fichi

**Ingredienti:** Fichi, zucchero, pectina naturale.

DOPO L'APERTURA CONSERVARE IN FRIGO A +4° C.  
CONSUMARE IN TEMPI BREVI.  
**SHELF-LIFE: 24 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE**



*Ingredients: Figs, Sugar, Natural Pectin.*

*ONCE OPENED STORE IN REFRIGERATOR (+4° C). USE WITHIN 30 DAYS.  
SHELF-LIFE: 24 MONTHS*



Nel rispetto della stagionalità della frutta fresca usata, questa confettura è prodotta da maggio a giugno.

*In respect of seasonal fresh fruit used, this jam is made from May to June.*

COD. PRODOTTO	03
COD. EAN	8027350000039



Imballo / Pallettizzazione  
Vaso da 240 g



DIMENSIONI: mm 73x83

PESO: g 395

Imballo in cartone



VASI PER CARTONE: 12

PESO: 5 kg

Europallet



COLLI PER STRATO: 12

STRATI: 9

COLLI TOTALI: 108



*Autentici per natura*

# Mostarda di uva fragola

**R**icca di benefici sali minerali, potassio e ferro, la **Mostarda di uva fragola** dal sapore dolce e dal colore scuro conserva una densa consistenza.

Ottenuta dalla lavorazione artigianale della frutta, **senza l'aggiunta di conservanti o coloranti**, la purea ottenuta viene mischiata allo zucchero.

## FRUTTA FRESCA



### Strawberry grape mustard

*Rich in minerals, potassium and iron, Strawberry grape Mustard with a sweet and dark color preserves a dense consistency. Obtained from the artisanal fruit processing, without the addition of preservatives or dyes, the obtained puree is mixed with sugar.*

## FRESH FRUIT



FORMATI DISPONIBILI: 240 g / 8,5 Oz - 40 g / 1,41 Oz

# Mostarda di uva fragola

**Ingredienti:** Uva fragola, zucchero, pectina naturale.

DOPO L'APERTURA CONSERVARE IN FRIGO A +4° C.  
CONSUMARE IN TEMPI BREVI.

**SHELF-LIFE: 24 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE**



*Ingredients: Strawberry grapes, Sugar, Natural Pectin.*

ONCE OPENED STORE IN REFRIGERATOR (+4° C). USE WITHIN 30 DAYS.  
**SHELF-LIFE: 24 MONTHS**



Nel rispetto della stagionalità della frutta fresca usata, questa confettura è prodotta da maggio a giugno.

*In respect of seasonal fresh fruit used, this jam is made from May to June.*

COD. PRODOTTO	<b>012</b>
COD. EAN	8027353000121



Imballo / Pallettizzazione  
Vaso da 240 g



DIMENSIONI: mm 73x83

PESO: g 395

Imballo in cartone



VASI PER CARTONE: 12

PESO: 5 kg

Europallet



COLLI PER STRATO: 12

STRATI: 9

COLLI TOTALI: 108



*Autentici per natura*

# Confettura extra di amarene della Sila

**D**al profumo di sottobosco e dal gusto dolce e fresco la **Confettura extra di amarene Silane** è particolarmente adatta per accompagnare toast con burro e arricchire gelati delicati. È ottenuta dalla lavorazione artigianale, che **non prevede l'uso di coloranti e conservanti** e che permette di conservare al meglio le caratteristiche della frutta: la purea di amarene denocciolate, pulite e lavorate manualmente è unita allo zucchero.

**FRUTTA FRESCA / 70% DI FRUTTA**



## **Sila Black cherries extra jam**

*From the scent of undergrowth and from the sweet and fresh taste, Sila black cherries extra jam is particularly suitable to accompany toast with butter and enrich delicate ice-creams.*

*It is obtained from artisanal processing, which does not use dyes and preservatives, and which allows to preserve the characteristics of the fruit: the pureed pitted black cherry, cleaned and processed manually is combined with sugar.*

**FRESH FRUIT / 70% OF FRUIT**



**FORMATI DISPONIBILI: 240 g / 8,5 Oz - 40 g / 1,41 Oz**

# Confettura extra di amarene della Sila

**Ingredienti:** Amarene, zucchero, pectina naturale.

DOPO L'APERTURA CONSERVARE IN FRIGO A +4° C.  
CONSUMARE IN TEMPI BREVI.  
**SHELF-LIFE: 24 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE**



*Ingredients: Black cherries, Sugar, Natural Pectin.*

ONCE OPENED STORE IN REFRIGERATOR (+4° C). USE WITHIN 30 DAYS.  
**SHELF-LIFE: 24 MONTHS**



Nel rispetto della stagionalità della frutta fresca usata, questa confettura è prodotta da maggio a giugno.

*In respect of seasonal fresh fruit used, this jam is made from May to June.*

COD. PRODOTTO	078
COD. EAN	8027353000787



**Imballo / Pallettizzazione**  
Vaso da 240 g



DIMENSIONI: mm 73x83

PESO: g 395

**Imballo in cartone**



VASI PER CARTONE: 12

PESO: 5 kg

**Europallet**



COLLI PER STRATO: 12

STRATI: 9

COLLI TOTALI: 108



*Autentici per natura*

## *Le caldarroste - Roasted chestnut*



# CALDARROSTE AL NATURALE

Solo le castagne intere di calibro medio di prima scelta vengono destinate all'accurato processo di cottura a fuoco lento che ne preserva le proprietà organolettiche. Le castagne intere, senza residui di pellicine o bruciature vengono sbucciate e immerse nello sciroppo di glucosio. Dal gusto semplice e dolce la Caldarroste al naturale sono ottime da gustare come snack o dessert, diventando l'ingrediente ideale per piatti particolari.

Si prestano, inoltre, ad essere un ottimo semilavorato per l'industria dolciaria, non solo per la farcitura di dolci, ma anche per l'accostamento a sciroppi, liquori e soluzioni liquide dal gusto ricercato.

**GLUTEN FREE / SENZA CONSERVANTI O COLORANTI**



## ROASTED CHESTNUTS IN SYRUP

*Only whole-sized middle-sized chestnuts of high quality are destined for a careful slow cooking process that preserves their organoleptic properties. Whole chestnuts without peat or burning residues are peeled and immersed in glucose syrup. From simple and sweet taste Roasted Chestnuts in syrup are great to enjoy as snacks or desserts, becoming the ideal ingredient for special dishes. They also serve as an excellent semi-finished product for the confectionery industry, not only for sweets, but also for syrups, liqueurs and liquid solutions with a particular taste.*

**GLUTEN FREE / WITHOUT PRESERVATIVES OR FOOD COLOURINGS**



FORMATI DISPONIBILI: 240 g e / 8,47 Oz

# Caldarroste AL NATURALE

**Ingredienti:** Castagne, Sciroppo di glucosio.  
L'eventuale deposito sul fondo è dovuto ai naturali depositi del prodotto. Il possibile aspetto bruciacchiato è dovuto al processo di lavorazione artigianale tipico della caldarrosta.

PRODOTTO PASTORIZZATO, SENZA CONSERVANTI.  
DOPO L'APERTURA CONSERVARE IN FRIGO.  
SHELF-LIFE: 24 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE.  
Peso sgocciolato: 130 g



*Ingredients: chestnuts, glucose syrup.  
Pasteurized product, without preservatives.*

*ONCE OPENED STORE IN REFRIGERATOR.  
SHELF-LIFE: 24 MONTHS  
Drained Weight: 130 g*



Le Caldarroste vengono prodotte in autunno con castagne italiane.

*Roast Chestnuts, made in October from italian chestnuts.*

COD. PRODOTTO	253
COD. EAN	8027353002538



Imballo / Pallettizzazione  
Vaso da 240 g



DIMENSIONI: mm 73x83

PESO: g 395

Imballo in cartone



VASI PER CARTONE: 12

PESO: 5 kg

Europallet



COLLI PER STRATO: 11

STRATI: 11

COLLI TOTALI: 121



*Autentici per natura*

# Caldarroste sciropate AL RUM



**D**opo un'accurata selezione, solo le castagne intere di calibro medio di prima scelta sono destinate al lento processo di cottura che ne preserva le proprietà organolettiche.

**Sbucciate e selezionate quelle prive di imperfezioni vengono immerse nello sciroppo al rum.**

Le **Caldarroste sciropate al rum** sono estremamente versatili: ottime da gustare come dessert, diventano l'ingrediente ideale per realizzare dolci dalla farcitura particolare e sono un ottimo accostamento a gelati dal gusto semplice.

**GLUTEN FREE / SENZA CONSERVANTI O COLORANTI**



## ROASTED CHESTNUTS IN RUM

*After careful selection, only whole-sized chestnuts of high-grade average caliber are destined for the slow baking process that preserves their organoleptic properties. Those without imperfections are peeled, selected and immersed in rum syrup. Roasted Chestnuts in Rum are extremely versatile: great to taste as a dessert, they become the ideal ingredient to make sweets by a special stuffing and they are a great addition to simple ice cream.*

**GLUTEN FREE / WITHOUT PRESERVATIVES OR FOOD COLOURINGS**



FORMATI DISPONIBILI: 240 g e / 8,47 Oz



# Caldarroste sciropate al rum

**Ingredienti:** Castagne, Sciroppo di glucosio, caramellato (acqua, zucchero, limone), aroma di rum per pasticceria.

L'eventuale deposito sul fondo è dovuto ai naturali depositi del prodotto. Il possibile aspetto bruciacchiato è dovuto al processo di lavorazione artigianale tipico della caldarrosta.

Tasso alcool <10%

PRODOTTO PASTORIZZATO, SENZA CONSERVANTI.

DOPO L'APERTURA CONSERVARE IN FRIGO.

SHELF-LIFE: 24 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE.

Peso sgocciolato: 130 g



**Ingredients:** chestnuts, glucose syrup, caramelized syrup (sugar, lemon, water), rum aroma for pastry.

**Pasteurized product, without preservatives.**

Alcohol <10%

ONCE OPENED STORE IN REFRIGERATOR.

SHELF-LIFE: 24 MONTHS

Drained Weight: 130 g



Le Caldarroste vengono prodotte in autunno con castagne italiane.

Roast Chestnuts, made in October from Italian chestnuts.

COD. PRODOTTO	250
COD. EAN	8027353002507



Imballo / Pallettizzazione  
Vaso da 240 g



DIMENSIONI: mm 73x83

PESO: g 395

Imballo in cartone



VASI PER CARTONE: 12

PESO: 5 kg

Europallet



COLLI PER STRATO: 11

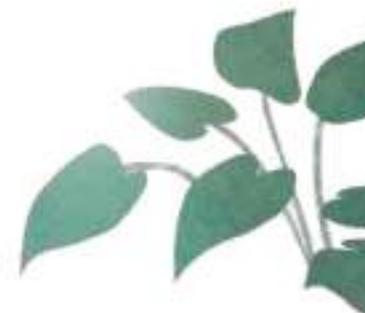
STRATI: 11

COLLI TOTALI: 121



Autentici per natura

# Caldarroste AL MOSTO COTTO D'UVA



**S**olo le castagne intere di calibro medio di prima scelta vengono destinate all'accurato processo di cottura a fuoco lento che ne preserva le proprietà organolettiche. Le castagne intere, senza residui di pellicine o bruciature vengono sbucciate e immerse nello sciroppo preparato secondo tradizione.

Le Caldarroste al mosto cotto d'uva, prive di conservanti e coloranti, sono ottime da gustare come dessert e sono indicate anche per accompagnare gelato e panna cotta.

**GLUTEN FREE / SENZA CONSERVANTI O COLORANTI**



## ROASTED CHESTNUTS IN COOKED GRAPE MUST

*Only whole-sized middle-sized chestnuts of high quality are destined for a careful slow cooking process that preserves their organoleptic properties. Whole chestnuts without peat or burning residues are peeled and immersed in traditionally prepared syrup. Roasted Chestnuts in cooked grape must, free from preservatives and dyes, are great to taste as a dessert, but they are also suitable for accompanying ice cream and cream.*

**GLUTEN FREE / WITHOUT PRESERVATIVES OR FOOD COLOURINGS**



FORMATI DISPONIBILI: 240 g e / 8,47 Oz



# Caldarroste AL MOSTO COTTO D'UVA

**Ingredienti:** castagne, mosto cotto d'uva, sciroppo di glucosio.  
Può contenere tracce di solfiti.

L'eventuale deposito sul fondo è dovuto ai naturali depositi del prodotto. Il possibile aspetto bruciacchiato è dovuto al processo di lavorazione artigianale tipico della caldarrosta.

PRODOTTO PASTORIZZATO, SENZA CONSERVANTI.  
DOPO L'APERTURA CONSERVARE IN FRIGO.  
SHELF-LIFE: 24 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE.  
Peso sgocciolato: 130 g



*Ingredients: chestnuts, cooked grape must, glucose syrup.  
It may contain traces of sulphites.  
Pasteurized product, without preservatives.*

*ONCE OPENED STORE IN REFRIGERATOR.  
SHELF-LIFE: 24 MONTHS  
Drained Weight: 130 g*



Le Caldarroste vengono prodotte in autunno con castagne italiane.  
*Roast Chestnuts, made in October from Italian chestnuts.*

COD. PRODOTTO	251
COD. EAN	8027353002514



Imballo / Pallettizzazione  
Vaso da 240 g



DIMENSIONI: mm 73x83

PESO: g 395

Imballo in cartone



VASI PER CARTONE: 12

PESO: 5 kg

Europallet



COLLI PER STRATO: 11

STRATI: 11

COLLI TOTALI: 121



*Autentici per natura*

# Caldaroste ALLA CREMA DI CIOCCOLATO



**D**opo un'accurata selezione, solo le castagne intere di calibro medio di prima scelta sono destinate al lento processo di cottura che ne preserva le proprietà organolettiche. Sbucciate e selezionate quelle prive di imperfezioni vengono immerse nella crema di cioccolato fondente senza olio di palma. Le Caldaroste alla crema di cioccolato sono ottime da gustare come dessert, ideali da accostare a gelati e panna cotta, ma anche per farcire dolci e piatti salati a base di carne.

**SENZA OLIO DI PALMA / SENZA CONSERVANTI O COLORANTI**



## CHOCOLATE ROASTED CHESTNUTS

*After careful selection, only whole-sized chestnuts of high-grade average caliber are destined for the slow baking process that preserves their organoleptic properties. Those without imperfections are peeled, selected and immersed in dark chocolate cream without palm oil. Chocolate Roasted Chestnuts are great to taste as desserts, ideal for frozen ice cream and cream, but also for making sweet and salty meat dishes.*

**PALM OIL FREE / WITHOUT PRESERVATIVES OR FOOD COLOURINGS**



**FORMATI DISPONIBILI: 240 g e / 8,47 Oz**



# Caldaroste ALLA CREMA DI CIOCCOLATO

**Ingredienti:** castagne, sciroppo di glucosio, cioccolato fondente, aromi. Può contenere tracce di frutta a guscio, latte e derivati, soia e derivati. **NON CONTIENE OLIO DI PALMA.**

L'eventuale deposito sul fondo è dovuto ai naturali depositi del prodotto. Il possibile aspetto bruciacchiato è dovuto al processo di lavorazione artigianale tipico della caldarrosta.

**PRODOTTO PASTORIZZATO, SENZA CONSERVANTI.**

**DOPO L'APERTURA CONSERVARE IN FRIGO.**

**SHELF-LIFE: 24 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE.**

**Peso sgocciolato: 130 g**



*Ingredients: chestnuts, glucose syrup, dark chocolate, flavourings. It may contain traces of nuts, milk and dairy products, soybeans and derivatives. PALM OIL FREE.*

*Pasteurized product, without preservatives.*

*ONCE OPENED STORE IN REFRIGERATOR.*

*SHELF-LIFE: 24 MONTHS*

*Drained Weight: 130 g*



Le Caldaroste vengono prodotte in autunno con castagne italiane.

Roast Chestnuts, made in October from Italian chestnuts.

COD. PRODOTTO	252
COD. EAN	8027353002521



**Imballo / Pallettizzazione**  
**Vaso da 240 g**



**DIMENSIONI:** mm 73x83

**PESO:** g 395

**Imballo in cartone**



**VASI PER CARTONE:** 12

**PESO:** 5 kg

**Europallet**



**COLLI PER STRATO:** 11

**STRATI:** 11

**COLLI TOTALI:** 121



**Autentici per natura**

# Caldarroste AL NATURALE

BI 

**S**olo le castagne intere di calibro medio di prima scelta vengono destinate all'**accurato processo di cottura a fuoco lento** che ne preserva le proprietà organolettiche. Le castagne intere, senza residui di pellicine o bruciature vengono sbucciate e immerse nello sciroppo di glucosio. Dal gusto semplice e dolce la **Caldarroste al naturale** sono ottime da gustare come snack o dessert, diventando l'ingrediente ideale per piatti particolari.

Si prestano, inoltre, ad essere un ottimo semilavorato per l'industria dolciaria, non solo per la farcitura di dolci, ma anche per l'accostamento a sciroppi, liquori e soluzioni liquide dal gusto ricercato.

**GLUTEN FREE / SENZA CONSERVANTI O COLORANTI**



## ROASTED CHESTNUTS IN SYRUP

*Only whole-sized middle-sized chestnuts of high quality are destined for a careful slow cooking process that preserves their organoleptic properties. Whole chestnuts without peat or burning residues are peeled and immersed in glucose syrup. From simple and sweet taste Roasted Chestnuts in syrup are great to enjoy as snacks or desserts, becoming the ideal ingredient for special dishes. They also serve as an excellent semi-finished product for the confectionery industry, not only for sweets, but also for syrups, liqueurs and liquid solutions with a particular taste.*

**GLUTEN FREE / WITHOUT PRESERVATIVES OR FOOD COLOURINGS**



FORMATI DISPONIBILI: 150 g - 4,58 oz

# Caldarroste AL NATURALE

**Ingredienti:** Castagne bio, sciroppo di glucosio bio  
L'eventuale deposito sul fondo è dovuto ai naturali depositi del prodotto. Il possibile aspetto bruciacchiato è dovuto al processo di lavorazione artigianale tipico della caldarrosta.

PRODOTTO PASTORIZZATO, SENZA CONSERVANTI.  
DOPO L'APERTURA CONSERVARE IN FRIGO.  
SHELF-LIFE: 24 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE.  
PRODOTTO SENZA GLUTINE - SENZA LATTE



**Ingredients:** Organic chestnut, Organic glucose syrup  
*Pasteurized product, without preservatives.*  
GLUTEN FREE - NO MILK

*ONCE OPENED STORE IN REFRIGERATOR.  
SHELF-LIFE: 24 MONTHS*



Le Caldarroste vengono prodotte in autunno con castagne italiane.

*Roast Chestnuts, made in October from italian chestnuts.*

COD. PRODOTTO	194/CALDBBIO
COD. EAN	8027353001944



Imballo / Pallettizzazione  
Vaso

BI



DIMENSIONI: 75 X 55 MM

PESO NETTO - NET WEIGHT:  
130 G  
PESO SBUCCIOLATO  
DRAINED WEIGHT: 70G

Imballo in cartone



DIMENSIONI:  
32 X 24,5 X 18 CM

PESO - WEIGHT BOX: 5 KG

VASI PER BOX : 12

Europallet



N. BOX	11
N. STRATI - LAYERS	11
BOX TOT. ON PALLET	121



*Autentici per natura*

# CALDARROSTE ALLA CREMA DI CIOCCOLATO



**D**opo un'accurata selezione, solo le castagne intere di calibro medio di prima scelta sono destinate al lento processo di cottura che ne preserva le proprietà organolettiche. Sbucciate e selezionate quelle prive di imperfezioni vengono immerse nella crema di cioccolato fondente senza olio di palma. Le Caldarroste alla crema di cioccolato sono ottime da gustare come dessert, ideali da accostare a gelati e panna cotta, ma anche per farcire dolci e piatti salati a base di carne.

**SENZA CONSERVANTI O COLORANTI**



## CHOCOLATE ROASTED CHESTNUTS

*After careful selection, only whole-sized chestnuts of high-grade average caliber are destined for the slow baking process that preserves their organoleptic properties. Those without imperfections are peeled, selected and immersed in dark chocolate cream without palm oil. Chocolate Roasted Chestnuts are great to taste as desserts, ideal for frozen ice cream and cream, but also for making sweet and salty meat dishes.*

**WITHOUT PRESERVATIVES OR FOOD COLOURINGS**



FORMATI DISPONIBILI: 130 g - 4,58 oz



# CALDARROSTE ALLA CREMA DI CIOCCOLATO

**Ingredienti:** Castagne bio, sciroppo di glucosio bio, cioccolato fondente bio (zucchero di canna, massa di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**).

L'eventuale deposito sul fondo è dovuto ai naturali depositi del prodotto. Il possibile aspetto bruciacchiato è dovuto al processo di lavorazione artigianale tipico della caldarrosta.

PRODOTTO PASTORIZZATO, SENZA CONSERVANTI.  
DOPO L'APERTURA CONSERVARE IN FRIGO.  
SHELF-LIFE: 24 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE.



**Ingredients:** Organic chestnut, Organic glucose syrup, Organic dark chocolate ( cane sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier: soy lecithin).

*Pasteurized product, without preservatives.*

*ONCE OPENED STORE IN REFRIGERATOR.  
SHELF-LIFE: 24 MONTHS*



Le Caldarroste vengono prodotte in autunno con castagne italiane.

*Roast Chestnuts, made in October from Italian chestnuts.*

COD. PRODOTTO	195 /CALDRIO
COD. EAN	8027353001951



Imballo / Pallettizzazione  
Vaso



DIMENSIONI: 75 x 55 MM

PESO NETTO - NET WEIGHT:  
130 G

PESO SGOCCIOLATO  
DRAINED WEIGHT: 70G

Imballo in cartone



DIMENSIONI:  
32 X 24,5 X 10 CM

PESO - WEIGHT BOX: 5 KG

VASI PER BOX : 12

Europallet



N. BOX	11
N. STRATI - LAYERS	11
BOX TOT. ON PALLET	121



*Autentici per natura*

# Caldarroste al Bergamotto

BI 

**D**opo un'accurata selezione, solo le castagne intere di calibro medio di prima scelta sono destinate al lento processo di cottura che ne preserva le proprietà organolettiche.

**Sbucciate e selezionate quelle prive di imperfezioni vengono immerse nello sciroppo al bergamotto.**

Le **Caldarroste al bergamotto** sono estremamente versatili: ottime da gustare come dessert, diventano l'ingrediente ideale per realizzare dolci dalla farcitura particolare e sono un ottimo accostamento a gelati dal gusto semplice.

**GLUTEN FREE / SENZA CONSERVANTI O COLORANTI**



## ROASTED CHESTNUTS IN BERGAMOT JUICE

*After careful selection, only whole-sized chestnuts of high-grade average caliber are destined for the slow baking process that preserves their organoleptic properties. Those without imperfections are peeled, selected and immersed in rum syrup. Roasted Chestnuts in Bergamot juice are very versatile: great to taste as a dessert, they become the ideal ingredient to make sweets by a special stuffing and they are a great addition to simple ice cream.*

**GLUTEN FREE/WITHOUT PRESERVATIVES OR FOOD COLOURINGS**



**FORMATI DISPONIBILI: 130 G - 4,58 OZ**



# Caldarroste ai Bergamotto

**Ingredienti:** Castagne bio, sciroppo di glucosio bio, succo di bergamotto bio. SENZA GLUTINE

L'eventuale deposito sul fondo è dovuto ai naturali depositi del prodotto. Il possibile aspetto bruciacchiato è dovuto al processo di lavorazione artigianale tipico della caldarrosta.

PRODOTTO PASTORIZZATO, SENZA CONSERVANTI.  
DOPO L'APERTURA CONSERVARE IN FRIGO.  
SHELF-LIFE: 24 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE.



**Ingredients:** Organic chestnut, Organic glucose syrup, Organic bergamot juice. GLUTEN FREE.

*Pasteurized product, without preservatives.*

*ONCE OPENED STORE IN REFRIGERATOR.  
SHELF-LIFE: 24 MONTHS*



Le Caldarroste vengono prodotte in autunno con castagne italiane.

*Roast Chestnuts, made in October from Italian chestnuts.*

COD. PRODOTTO	196 /CALDRIO
COD. EAN	8027353001968



Imballo / Pallettizzazione  
Vaso

**BIO**



DIMENSIONI: 75 x 55 MM

PESO NETTO - NET WEIGHT:  
130 G

PESO SGOCCIOLATO  
DRAINED WEIGHT: 70G

Imballo in cartone



DIMENSIONI:  
32 X 24,5 X 10 CM

PESO - WEIGHT BOX: 5 KG

VASI PER BOX : 12

Europallet



N. BOX 11

N. STRATI - LAYERS 11

BOX TOT. ON PALLET 121



*Autentici per natura*

# Le Castagne - Chestnuts



# Farina di castagna

BI 

**L**a lavorazione artigianale, non prevede l'uso di coloranti e conservanti, permette di conservare al meglio le caratteristiche della frutta. L'essiccazione avviene in edifici tradizionali nei quali viene immessa in modo lento e graduale l'aria calda. Dopo un'accurata selezione qualitativa, il semilavorato spezzato viene immesso nel mulino a martello, utilizzato solo per la molitura della castagna, privo quindi di qualsiasi altra contaminazione.

La Farina Bio di Castagne può essere utilizzata per preparare pane e altri impasti per dolci e rustici, è particolarmente indicata per la preparazione di frittelle, pasta ed altre ricette salate. Contenendo circa il 15% di fibre e per le sue proprietà nutrizionali è molto indicata per sostituire lo zucchero nelle ricette ed essendo priva di glutine è indicata per chi soffre di celiachia.

**GLUTEN FREE / CASTAGNE 100% ITALIANE**



## CHESTNUT FLOUR

*Craftsmanship preserves the characteristics of fruit without dyes and preservatives. Drying takes place in traditional buildings where hot air is slowly and gradually introduced. After careful qualitative selection, the broken semi-finished product is entered into the hammer mill, used only for chestnut milling, without any other contamination. Chestnut flour can be used to prepare bread and other sweet and rustic doughs. Is particularly suitable for the preparation of pancakes, pasta and other recipes. It contains about 15% fibers and thanks to its nutritional properties it is very suitable to replace sugars in recipes, gluten free is ideal for those who suffer from celiac disease.*

**GLUTEN FREE / 100% ITALIAN CHESTNUT**



FORMATI DISPONIBILI: 500 g / 17,6 Oz

# Parina di castagna

**Ingredienti:** castagne secche biologiche.  
SHELF-LIFE: 12 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE.

DA CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO, AL RIPARO  
DA LUCE E CALORE.  
UMIDITÀ INFERIORE AL 15%.



*Ingredients: Dried organic chestnuts.*

**SHELF-LIFE: 12 MONTHS**

STORE IN A COOL AND DRY PLACE, PROTECTED FROM LIGHT AND  
HEAT. HUMIDITY LESS 15%.



*Gluten Free*

COD. PRODOTTO	01/FARBIO
COD. EAN	80273530000015



Imballo / Pallettizzazione  
Busta da 500 g

BI



DIMENSIONI: mm 100x180

PESO: 500 g

Imballo in cartone



BUSTE PER CARTONE: 12

PESO: 6 kg

Europallet



COLLI PER STRATO: 10

STRATI: 5

COLLI TOTALI: 50



*Autentici per natura*

# FARINA DI CASTAGNE

**L**a lavorazione artigianale, non prevede l'uso di coloranti e conservanti, permette di conservare al meglio le caratteristiche della frutta. L'essiccazione avviene in edifici tradizionali nei quali viene immessa in modo lento e graduale l'aria calda. Dopo un'accurata selezione qualitativa, il semilavorato spezzato viene immesso nel mulino a martello, utilizzato solo per la molitura della castagna, privo quindi di qualsiasi altra contaminazione.

La **Farina di Castagne** può essere utilizzata per preparare pane e altri impasti per dolci e rustici. È particolarmente indicata per la preparazione di frittelle, pasta ed altre ricette salate. Contenendo circa il 15% di fibre e per le sue proprietà nutrizionali è molto indicata per sostituire lo zucchero nelle ricette ed essendo priva di glutine è indicata per chi soffre di celiachia.

**GLUTEN FREE / CASTAGNE 100% ITALIANE**



## CHESTNUT FLOUR

*Craftsmanship preserves the characteristics of fruit without dyes and preservatives. Drying takes place in traditional buildings where hot air is slowly and gradually introduced. After careful qualitative selection, the broken semi-finished product is entered into the hammer mill, used only for chestnut milling, without any other contamination. Chestnut flour can be used to prepare bread and other sweet and rustic doughs. Is particularly suitable for the preparation of pancakes, pasta and other recipes. It contains about 15% fibers and thanks to its nutritional properties it is very suitable to replace sugars in recipes, gluten free is ideal for those who suffer from celiac disease.*

**GLUTEN FREE / 100% ITALIAN CHESTNUT**



**FORMATI DISPONIBILI: 500 g / 5 Kg / 10 Kg / 25 Kg**

# FARINA DI CASTAGNE

**Ingredienti:** castagne secche.  
SHELF-LIFE: 12 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE.

DA CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO, AL RIPARO  
DA LUCE E CALORE.  
UMIDITÀ INFERIORE AL 15%.



*Ingredients: Dried chestnuts:*

**SHELF-LIFE: 12 MONTHS**

STORE IN A COOL AND DRY PLACE, PROTECTED FROM LIGHT AND  
HEAT. HUMIDITY LESS 15%.



*Gluten Free*

COD. PRODOTTO	033
COD. EAN	8027353000330



**Imballo / Pallettizzazione**  
Busta da 500 g



DIMENSIONI: mm 100x180

PESO: 500 g

**Imballo in cartone**



BUSTE PER CARTONE: 12

PESO: 6 kg

**Europallet**



COLLI PER STRATO: 10

STRATI: 5

COLLI TOTALI: 50



*Autentici per natura*

# Castagne secche

BIO

La lavorazione artigianale, **non prevede l'uso di coloranti e conservanti**, permette di conservare al meglio le caratteristiche della frutta. L'essiccazione avviene in edifici tradizionali nei quali viene immessa in modo lento e graduale l'aria calda. Dopo un'accurata selezione qualitativa, il semilavorato migliore del giusto calibro, ed integro viene confezionato e stoccato in magazzino. Le **Castagne Secche Biologiche** possono essere utilizzate come snack o come ingrediente per farcire piatti salati e dolci. Inoltre, sono particolarmente indicate per i celiaci, essendo prive glutine.

**GLUTEN FREE / CASTAGNE 100% ITALIANE**



## DRIED CHESTNUTS

*Craftsmanship preserves the characteristics of fruit without dyes and preservatives. Drying takes place in traditional buildings where hot air is slowly and gradually introduced. After careful qualitative selection, the best and most intact product is packed and stocked.*

*Dried chestnuts can be used as a snack or as an ingredient to make salty and sweet dishes. Gluten free, are indicated for celiac disease.*

**GLUTEN FREE / 100% ITALIAN CHESTNUT**



**FORMATI DISPONIBILI: 250 g / 8,82 Oz**

# Castagne secche

**Ingredienti:** castagne secche biologiche.  
SHELF-LIFE: 12 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE.

DA CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO, AL RIPARO  
DA LUCE E CALORE.  
UMIDITÀ INFERIORE AL 15%.



*Ingredients: Dried organic chestnuts.*

**SHELF-LIFE: 12 MONTHS**

STORE IN A COOL AND DRY PLACE, PROTECTED FROM LIGHT AND  
HEAT. HUMIDITY LESS 15%.



*Gluten Free*

COD. PRODOTTO	02/SECCOBIO
COD. EAN	8027353000022



Imballo / Pallettizzazione  
Busta

BI



DIMENSIONI: mm 100x180

PESO: 250 g

Imballo in cartone



BUSTE PER CARTONE: 20

PESO: 5 kg

Europallet



COLLI PER STRATO: 10

STRATI: 5

COLLI TOTALI: 50



*Autentici per natura*

# Penne di castagna

BI 

**P**asta biologica, trafilata al bronzo, senza l'aggiunta di nessun additivo, colorante o conservante. Dal sapore particolare, con un retrogusto dolce è la soluzione ideale per un primo piatto dal sapore forte e deciso.

Ottima con pesto o salsa di noci e gustosa da cucinare con salvia e burri, essendo priva di glutine è una pasta indicata per chi soffre di intolleranze alimentari.

**GLUTEN FREE**



## **PENNE DI CASTAGNA**

*Organic pasta, bronzed, without additive, dye or preservative. With a special taste and sweet aftertaste, it is the ideal solution for main dishes and strong dish. Excellent with pesto or walnut sauce and tasty to cook with sage and butter. Gluten free it is indicated for those who suffer of food intolerance.*

**GLUTEN FREE**



**FORMATI DISPONIBILI: 250 g / 8,82 Oz**

# Penne di castagna

**Ingredienti:** farina di mais biologica, farina di castagna biologica, acqua.

SHELF-LIFE: 36 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE.

PASTA TRAFILATA AL BRONZO. SENZA GLUTINE



*Ingredients: Organic corn flour, Organic chestnuts flour, water.*

SHELF-LIFE: 36 MONTHS

GLUTEN FREE.



COD. PRODOTTO	161/PASTABIO
COD. EAN	8027353001616



Imballo / Pallettizzazione  
Busta da 250 g

BI



DIMENSIONI: mm 100x170

PESO: 250 g

Imballo in cartone



BUSTE PER CARTONE: 10

PESO NETTO: 2,5 KG

Europallet



COLLI PER STRATO: 10

STRATI: 5

COLLI TOTALI: 50



*Autentici per natura*

# Capricci di castagna

# BI

**P**asta biologica, trafilata al bronzo, senza l'aggiunta di nessun additivo, colorante o conservante. Dal sapore particolare, con un retrogusto dolce è la soluzione ideale per un primo piatto dal sapore forte e deciso.

Ottima con pesto o salsa di noci e gustosa da cucinare con salvia e burri, essendo priva di glutine è una pasta indicata per chi soffre di intolleranze alimentari.

**GLUTEN FREE**



## CAPRICCI DI CASTAGNA

*Organic pasta, bronzed, without additive, dye or preservative. With a special taste and sweet aftertaste, it is the ideal solution for main dishes and strong dish. Excellent with pesto or walnut sauce and tasty to cook with sage and butter. Gluten free it is indicated for those who suffer of food intolerance.*

**GLUTEN FREE**



FORMATI DISPONIBILI: 250 g / 8,82 Oz

# Capricci di castagna

**Ingredienti:** farina di mais biologica, farina di castagna biologica, acqua.

SHELF-LIFE: 36 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE.

PASTA TRAFILATA AL BRONZO. SENZA GLUTINE



*Ingredients: Organic corn flour, Organic chestnuts flour, water.*

SHELF-LIFE: 36 MONTHS

GLUTEN FREE.



COD. PRODOTTO	160/PASTABIO
COD. EAN	8027353001609



Imballo / Pallettizzazione  
Busta da 250 g



DIMENSIONI: mm 100x170

PESO: 250 g

Imballo in cartone



BUSTE PER CARTONE: 10

PESO NETTO: 2,5 KG

Europallet



COLLI PER STRATO: 10

STRATI: 5

COLLI TOTALI: 50



*Autentici per natura*

# Tagliatelle di castagna

**P**asta artigianale, trafilata al bronzo, senza l'aggiunta di nessun additivo, colorante o conservante. Dal sapore particolare, con un retrogusto dolce è la soluzione ideale per un primo piatto dal sapore forte e deciso.

Consigliamo l'accostamento con funghi e speak.



## Chestnut Tagliatelle

*Artisanal pasta, bronzed, without additive, dye or preservative. With a special taste and sweet aftertaste, it is the ideal solution for main dishes and strong dish. Excellent with pesto or walnut sauce and tasty to cook with sage and butter.*



FORMATI DISPONIBILI: 500 g / 17,6 Oz

# Tagliatelle di castagna

**Ingredienti:** semola di grano duro, farina di castagna, acqua.

SHELF-LIFE: 36 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE.

PASTA ARTIGIANALE, TRAFILATA AL BRONZO.



*SHELF-LIFE: 36 MONTHS*

**Ingredients:** durum wheat semolina, chestnut flour, water.

ARTISANAL EXTRUDED THROUGH BRONZE PASTA.



COD. PRODOTTO	154
COD. EAN	8027353001548



**Imballo / Pallettizzazione**  
Busta



DIMENSIONI: mm 100x170

PESO NETTO: 500 g

**Imballo in cartone**



BUSTE PER CARTONE: 12

PESO NETTO: 6 KG

**Europallet**



COLLI PER STRATO: 10

STRATI: 5

COLLI TOTALI: 50



*Autentici per natura*

# Maccheroni di castagna

**P**asta artigianale, trafilata al bronzo, senza l'aggiunta di nessun additivo, colorante o conservante. Dal sapore particolare, con un retrogusto dolce è la soluzione ideale per un primo piatto dal sapore forte e deciso.

Consigliamo l'accostamento con zucchine e gamberetti.



## Chestnut Maccheroni

*Artisanal pasta, bronzed, without additive, dye or preservative. With a special taste and sweet aftertaste, it is the ideal solution for main dishes and strong dish. Excellent with pesto or walnut sauce and tasty to cook with sage and butter.*



FORMATI DISPONIBILI: 500 g / 17,6 Oz

# Maccheroni di castagna

**Ingredienti:** semola di grano duro, farina di castagna, acqua.

SHELF-LIFE: 36 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE.

PASTA ARTIGIANALE, TRAFILATA AL BRONZO.



*SHELF-LIFE: 36 MONTHS*

**Ingredients:** durum wheat semolina, chestnut flour, water.

ARTISANAL EXTRUDED THROUGH BRONZE PASTA.



COD. PRODOTTO	159
COD. EAN	8027353001593



**Imballo / Pallettizzazione**  
Busta



DIMENSIONI: mm 100x170

PESO NETTO: 500 g

**Imballo in cartone**



BUSTE PER CARTONE: 12

PESO NETTO: 6 KG

**Europallet**



COLLI PER STRATO: 10

STRATI: 5

COLLI TOTALI: 50



*Autentici per natura*

# Gnocchetti di castagna

**P**asta artigianale, trafilata al bronzo, senza l'aggiunta di nessun additivo, colorante o conservante. Dal sapore particolare, con un retrogusto dolce è la soluzione ideale per un primo piatto dal sapore forte e deciso.

Consigliamo l'accostamento con pancetta e fagioli.



## Chestnut Gnocchetti

*Artisanal pasta, bronzed, without additive, dye or preservative. With a special taste and sweet aftertaste, it is the ideal solution for main dishes and strong dish. Excellent with pesto or walnut sauce and tasty to cook with sage and butter.*



FORMATI DISPONIBILI: 500 g / 17,6 Oz

# Gnocchetti di castagna

**Ingredienti:** semola di grano duro, farina di castagna, acqua.

SHELF-LIFE: 36 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE.

PASTA ARTIGIANALE, TRAFILATA AL BRONZO.



*SHELF-LIFE: 36 MONTHS*

**Ingredients:** durum wheat semolina, chestnut flour, water.

ARTISANAL EXTRUDED THROUGH BRONZE PASTA.



COD. PRODOTTO	156
COD. EAN	8027353001562



**Imballo / Pallettizzazione**  
**Busta**



DIMENSIONI: mm 100x170

PESO NETTO: 500 g

**Imballo in cartone**



BUSTE PER CARTONE: 12

PESO NETTO: 6 KG

**Europallet**



COLLI PER STRATO: 10

STRATI: 5

COLLI TOTALI: 50



*Autentici per natura*

# G

GULIA FOOD SRL C.DA MURAGLIONE 87100 COSENZA (ITALY)



[WWW.GULIAFOOD.COM](http://WWW.GULIAFOOD.COM) [INFO@GULIAFOOD.COM](mailto:INFO@GULIAFOOD.COM)