

il gusto di fare bene

Nel 1984, grazie all'ispirazione imprenditoriale di Armando Bellantonio, nasce SABEL S.r.l., una piccola azienda a gestione familiare che vanta antiche tradizioni e genuini sapori. L'azienda, presente sul mercato italiano ed estero ormai da molti anni, si propone con una vasta offerta di gastronomia vegetale che utilizza in particolare gli ortaggi tipici del Sud Italia. Le ricette sono curate secondo antiche tradizioni che la nostra esperienza ha saputo valorizzare. Nell'arco di questi anni le strutture sono state adeguate ai tempi così come le tecniche di lavorazione, ma una cosa è rimasta invariata: la bontà dei nostri prodotti che, essendo artigianali e caserecci, riescono a garantire il gusto del "fatto in casa". Tutto è realizzato con cura ed attenzione e si selezionano le migliori materie prime per offrire sempre prodotti di alta qualità, nel pieno rispetto della tradizione culinaria italiana.



have a taste for making it well

In 1984, thanks to Armando Bellantonio's entrepreneurial spirit SABEL S.r.l. was born, a small family run business with a rich heritage of traditions and genuine flavours, which has been present on the Italian and foreign markets for several years. Its vast line of vegetable-based gourmet specialties employs almost exclusively vegetables typical of Southern Italy. All recipes are implemented according to centuries-old traditions and further enhanced by our own experience. Over the years, the company's structural makeup and production techniques have been updated, but one thing has not changed: the quality of our products, which guarantees that "home-made" taste by following expert artisanal methods. Extreme care and attention are used in making all our products, and only the best ingredients are used so as to constantly offer products of the highest quality, while fully respecting Italian culinary traditions.



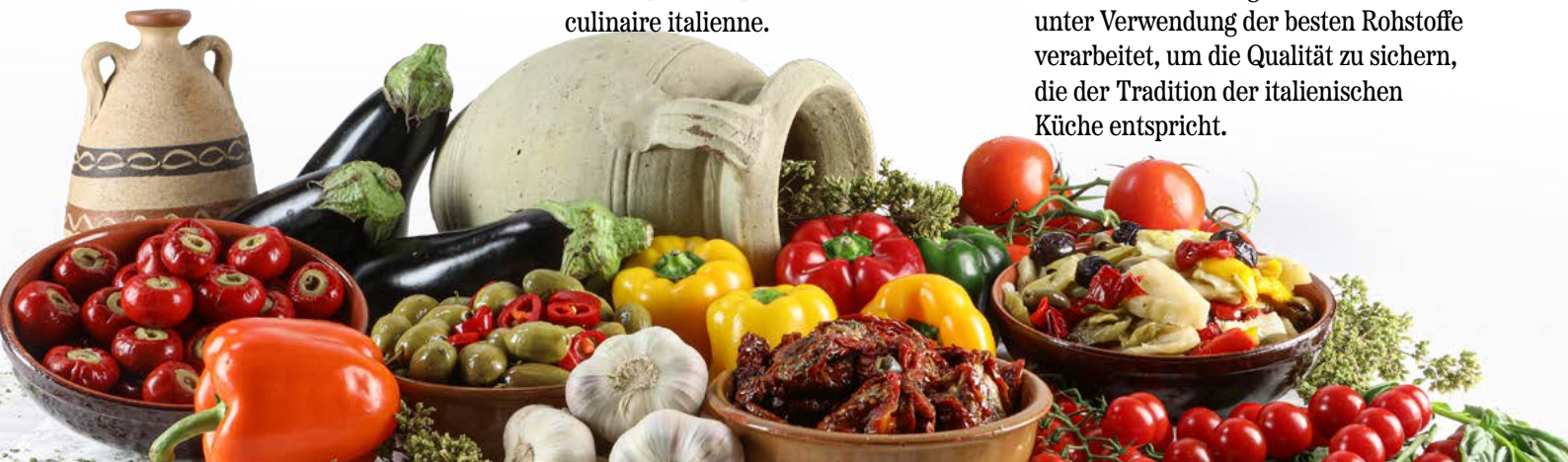
le goût des choses bien faites

C'est grâce à l'esprit d'entrepreneur d'Armando Bellantonio qu'est née en 1984 la société SABEL s.r.l., petite entreprise familiale qui perpétue d'anciennes traditions de saveurs et d'authenticité. Présente depuis de nombreuses années sur les marchés italien et étranger, la société s'est positionnée dans la gastronomie végétale et propose toute une gamme de recettes, principalement à base de légumes du Sud de l'Italie. Ces recettes, issues d'anciennes traditions, ont été mises en valeur par l'expérience et le savoir-faire de SABEL. Au fil des ans, l'entreprise s'est dotée de structures et de techniques de production de pointe. Une seule chose n'a pas changé: la qualité artisanale de ses produits, qui leur assure la saveur du « fait maison ». Toutes les spécialités sont préparées avec un maximum de soin et d'attention. Les meilleures matières premières sont sélectionnées pour offrir toujours des produits de haute qualité, dans le plein respect de la tradition culinaire italienne.



die Leidenschaft, es richtig zu machen

Dank des Unternehmergeists von Armando Bellantonio entstand im Jahr 1984 die Firma SABEL s.r.l., ein kleiner Familienbetrieb, der auf Tradition und dem Wohlgeschmack echter Naturprodukte gründet. Die Firma ist nunmehr seit vielen Jahren auf dem In- und Auslandsmarkt mit ihrem breit gefächerten kulinarischen Angebot an Gemüseprodukten vertreten, bei denen speziell die für Süditalien typischen Gemüsesorten verwendet werden. Unsere Produkte werden nach alt überlieferten Rezepten hergestellt, die aufgrund unserer Erfahrung verfeinert und weiterentwickelt werden. Im Lauf der Jahre wurde die Firmenorganisation erneuert und die Verarbeitung dem aktuellen technischen Stand angepasst. Nur eines ist unverändert geblieben: die Qualität unserer handwerklich hergestellten Erzeugnisse, die den Geschmack eines "hausgemachten Produkts" garantieren. Alle Produkte werden mit viel Sorgfalt und Liebe unter Verwendung der besten Rohstoffe verarbeitet, um die Qualität zu sichern, die der Tradition der italienischen Küche entspricht.







nel nostro catalogo

Olive verdi, Green olives, Olives vertes, Grüne Oliven :

schiacciate condite dolci o piccanti pag 6

*sweet or hot crushed
écrasées, assaisonnées, douces ou piquantes
zerquetscht, mild oder scharf gewürzt*

**calabresi schiacciate senza osso
condite dolci o piccanti 8**

*sweet or hot crushed, pitted "Calabresi"
de Calabre, écrasées, dénoyautées, assaisonnées douces ou piquantes
kalabrisch zerquetscht, ohne Knochen, mild oder scharf gewürzt*

tagliate condite dolci o piccanti 10

*sweet or hot cut
fendues, assaisonnées, douces ou piquantes
eingeschnittene, mild oder scharf gewürzt*

**siciliane schiacciate
condite dolci o piccanti 12**

*sweet or hot Sicilian crushed
de Sicile, écrasées, assaisonnées, douces ou piquantes
sizilianisch, zerquetscht, mild oder scharf gewürzt*

**siciliane denocciate
condite dolci o piccanti 14**

*sweet or hot Sicilian pitted
de Sicile, dénoyautées, assaisonnées, douces ou piquantes
Sizilianisch, entkernt, mild oder scharf gewürzt*

giganti condite dolci o piccanti 16

*sweet or hot giant
géantes, assaisonnées, douces ou piquantes
riesig, mild oder scharf gewürzt*

denocciate in salamoia 18

*pitted in brine
dénoyautées, en saumure
entkernt, eingelegt in Salzlake*

snocciate condite dolci o piccanti 20

*sweet or hot pitted
dénoyautées, assaisonnées, douces ou piquantes
entkernt, mild oder scharf gewürzt*

della Puglia 22

*from Apulia
des Pouilles
aus Apulien*

Primavera 24

*"Primavera"
"Primavera"
"Primavera"*

Nocellara del Belice 26

*"Nocellara del Belice"
"Nocellara del Belice"
"Nocellara del Belice"*

cocktail di olive 28

*mixed olives
cocktail d'olives
Olivencocktail*

Olive nere Black olives, Olives noires, Schwarze Oliven :

condite dolci o piccanti pag 30

*sweet or hot
assaisonnées, douces ou piquantes
mild oder scharf gewürzt*

alla Catalana 32

*"Catalana" style
à la "Catalane"
nach "Catalana" Art*

al forno condite piccanti 34

*hot roasted
au four, assaisonnées piquantes
gebacken, scharf gewürzt*

Passoloni 36

*"Passoloni"
"Passoloni"
"Passoloni"*

Taggiasche intere o denocciate 38

*"Taggiasche" whole or pitted
"Taggiasche" entières ou dénoyautées
ganze oder entkernte "Taggiasche"*

Peranzane intere o denocciate 40

*"Peranzane" whole or pitted
"Peranzane" entières ou dénoyautée
ganze oder entkernte "Peranzane"*

Leccino intere o denocciate 42

*"Leccino" whole or pitted
"Leccino" entières ou dénoyautée
ganze oder entkernte "Leccino"*

Antipasti Appetizers, Hors-d'œuvre, Vorspeise :

antipasto mediterraneo sott'olio pag 44

*Mediterranean appetizer in oil
hors-d'œuvre méditerranéen à l'huile
Mediterrane Vorspeise in Öl eingelegt*

fantasia calabrese sott'olio 46

*"Calabrese" vegetable mix in oil
fantaisie calabraise à l'huile
Kalabrische Gemüsemischung in Öl eingelegt*

coppette di peperoni ripiene 48

*stuffed round peppers
coupelles de poivrons farci
gefüllte Kirschpaprika*

coppette di peperoni a stella 50

*cherry peppers with star-shape
coupelles de poivrons en étoile
Sternförmige gefüllte Kirschpaprika*

lupini 52

*lupins
lupins
Lupinen*

lampascioni sott'olio 54

*"lampascioni" in oil
"lampascioni" à l'huile
"lampascioni" in Öl eingelegt*

melanzane sott'olio a fette o filetti 56

*eggplant slices or filets in oil
tranches et filets d'aubergines à l'huile
Auberginenscheiben oder -filets in Öl eingelegt*

tris di funghi sott'olio 58

*trio of mushrooms in oil
trio de champignons à l'huile
gemischte Pilze in Öl eingelegt*

funghi rositi sott'olio 60

*red pine mushrooms in oil
lactaires délicieux à l'huile
in Öl eingelegte Edelreiszker*

**funghi sott'olio:
coltivati / di muschio / chiodini 62**

*in oil: champignon/ straw mushrooms/ honey mushrooms
à l'huile : champignons de couche/pholiotés/champignons de paille
Pilze in Öl eingelegt: Champignon/ Strohpilze/ Honigpilze*

peperone ciliegino sott'olio 64

*cherry peppers in oil
poivrons cerises à l'huile
Kirschpaprika in Öl eingelegt*

pomodori secchi sott'olio 66

*dried tomatoes in oil
tomates séchées assaisonnées à l'huile
getrocknete, gewürzte Tomaten, in Öl eingelegt*

pomodori secchi 68

*dried tomatoes
tomates séchées
getrocknete Tomaten*

pomodori verdi sott'olio 70

*green tomatoes in oil
tomates vertes assaisonnées à l'huile
grüne Tomaten in Öl eingelegt*

frutto del capperio 72

*caper fruit
câpron
Kapernfrucht*

capperi sotto sale o in salamoia 74

*salted or brined capers
câpres au sel ou en saumure
Kapern in Salz oder Salzlake eingelegt*

Spezie Spices, Épices, Gewürze :

origano pag 76

*oregano
origan
Oregano*





Olive verdi schiacciate condite dolci o piccanti

Preparate secondo un'antica ricetta calabrese, le olive sono leggermente schiacciate per esaltare maggiormente il sapore degli ingredienti e del condimento. Si possono assaporare sia dolci che piccanti.

Ingredienti:

Olive, peperone, aglio, finocchietto essiccato, origano essiccato, olio di semi di girasole.



Sweet or hot crushed green olives

Prepared according to a typical old recipe from Calabria. These olives are gently crushed to enhance the flavour of their accompanying ingredients. Available in their sweet or hot version.

Ingredients

Olives, pepper, garlic, wild fennel, dried oregano, sunflower oil.



Olives vertes écrasées, assaisonnées, douces ou piquantes

Préparées selon une vieille recette typique de Calabre, ces olives sont légèrement écrasées pour rehausser la saveur des ingrédients et de l'assaisonnement. Disponibles dans leur version douce ou piquante.

Ingrédients

Olives, poivrons, ail, fenouil séché, origan séché, huile de tournesol.



Gequetschte grüne Oliven, mild oder scharf gewürzt

Vorbereitet nach einem typischen alten Rezept aus Kalabrien. Diese Oliven werden sanft zerkleinert, um den Geschmack der zugehörigen Zutaten zu verbessern. Erhältlich in ihrer süßen oder heißen Version.

Zuaten

Oliven, Paprika, Knoblauch, Gewürzfenchel, getrockneter Oregano, Sonnenblumenöl.

Confezione /Packaging/Emballage/Gebinde

14 Kg	5 Kg	2,5 Kg
 <ul style="list-style-type: none"> Latta Can Bidon Dosen 	 <ul style="list-style-type: none"> Secchiello Bucket Seau Eimer 	 <ul style="list-style-type: none"> Secchiello Bucket Seau Eimer
500 gr	360 gr	1 Kg
 <ul style="list-style-type: none"> Secchiello Bucket Seau Eimer 	 <ul style="list-style-type: none"> (Take Away) Vaschetta sottovuoto Vacuum-packed tub Barquettes sous vide Vakuumverpackte Schale 	 <ul style="list-style-type: none"> Secchiello Bucket Seau Eimer





Olive verdi calabresi schiacciate senza osso condite dolci o piccanti

Queste olive sono una vera prelibatezza. La loro particolarità consiste nell'essere denocciolate a mano. Dal gusto vivo e deciso, sono sempre gradite, prima, durante o fuori pasto, magari accompagnate da un buon bicchiere di vino bianco.

Ingredienti:

Olive, peperone, aglio, finocchietto essiccato, origano essiccato, olio di semi di girasole.



Sweet or hot crushed, pitted "Calabresi" green olives

These stuffed olives are a true delicacy. Their uniqueness lies in the fact that their pits are removed by hand. With their strong and lively taste, they are enjoyed before or during a meal or as an in-between snack. A glass of good white wine makes for a great companion.

Ingredients

Olives, pepper, garlic, wild fennel, dried oregano, sunflower oil.



Olives vertes de Calabre écrasées, dénoyautées, assaisonnées, douces ou piquantes

Ces olives farcies sont un vrai régal. Leur particularité réside dans le fait qu'elles sont dénoyautées à la main. Caractérisées par une saveur forte et intense, elles sont très appréciées avant, pendant et en dehors des repas, accompagnées - pourquoi pas - d'un verre de vin blanc bien frais.

Ingrédients

Olives, poivrons, ail, fenouil séché, origan séché, huile de tournesol.



Kalabrische zerquetschte und ohne Knochen grüne Oliven, mild oder scharf gewürzt

Diese gefüllten Oliven sind eine wahre Delikatesse. Ihre Besonderheit besteht darin, dass sie von Hand entkernt werden. Mit ihrem lebhaften Geschmack sind sie zum Hauptgericht, davor oder danach immer willkommen, besonders dann, wenn sie von einem guten Glas Weißwein begleitet werden.

Zuaten

Oliven, Paprika, Knoblauch, Gewürzfenchel, getrockneter Oregano, Sonnenblumenöl.

Confezione /Packaging/Emballage/Gebinde

13 Kg



Latta
Can
Bidon
Dosen

5 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

2,5 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

500 gr



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

360 gr



(Take Away)
Vaschetta sottovuoto
Vacuum-packed tub
Barquettes sous vide
Vakuumverpackte Schale

1 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer





Olive verdi tagliate condite dolci o piccanti

Queste olive con nocciolo, vengono incise per farle maggiormente insaporire anche all'interno con gli aromi del peperone dolce o piccante, dell'aglio, del finocchietto e dell'origano.

Sono ottime per antipasti e buffet, ma anche per guarnire e dare un pizzico di vivacità a piatti di salumi e formaggi.

Ingredienti:

Olive, peperone, aglio, finocchietto essiccato, origano essiccato, olio di semi di girasole.



Sweet or hot cut green olives

Whole green olives slit on the side to better absorb the flavour of sweet or chili peppers, garlic, wild fennel, and oregano. They are great as an appetizer, but also to garnish platters of cheese and cold-cuts.

Ingredients

Olives, pepper, garlic, wild fennel, dried oregano, sunflower oil.



Olives vertes fendues, assaisonnées, douces ou piquantes (non dénoyautées)

Olives vertes, fendues sur un côté pour que les arômes des poivrons, de l'ail, du fenouil et de l'origan se développent pleinement à l'intérieur. Idéales en entrée ou dans un buffet, mais aussi pour ajouter une pointe de vivacité aux assiettes de charcuterie et de fromages.

Ingédients

Olives, poivrons, ail, fenouil séché, origan séché, huile de tournesol.



Eingeschnittene grüne Oliven, mild oder scharf gewürzt

Grüne Oliven mit Kern, seitlich eingeschnitten, damit das Aroma von mildem oder scharfem Paprika, Knoblauch, Gewürzfenchel und Oregano auch nach innen dringen kann. Vorzüglich als Vorspeise und am Büffet, aber auch zur Garnierung und um Wurst- und Käsetellern einen gewissen Pfiff zu verleihen.

Zutaten

Oliven, Paprika, Knoblauch, Gewürzfenchel, getrockneter Oregano, Sonnenblumenöl.

Confezione /Packaging/Emballage/Gebinde

14 Kg



Latta
Can
Bidon
Dosen

5 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

3 Kg



Buste di accoppiato
plastico sottovuoto
Vacuum-packed double-
pouch plastic envelope
Sachets en film plastique
sous vide
Vakuüm-Kunststoffbeutel

500 gr



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

1 kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

2 Kg



Buste di accoppiato
plastico sottovuoto
Vacuum-packed double-
pouch plastic envelope
Sachets en film plastique
sous vide
Vakuüm-Kunststoffbeutel

2,5 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

360 gr



(Take Away)
Vaschetta sottovuoto
Vacuum-packed tub
Barquettes sous vide
Vakuümverpackte
Schale

300/400 gr



Buste di accoppiato
plastico sottovuoto
Vacuum-packed double-
pouch plastic envelope
Sachets en film plastique
sous vide
Vakuüm-
Kunststoffbeutel/Schale





Olive verdi siciliane schiacciate condite dolci o piccanti

Tipica oliva della tradizione siciliana. Viene leggermente schiacciata per esaltare maggiormente il sapore degli ingredienti e del condimento. Si può assaporare sia dolce che piccante.

Ingredienti:

Olive, peperone, aglio, finocchietto essiccato, origano essiccato, olio di semi di girasole.



Sweet or hot Sicilian crushed green olives

Traditional Sicilian olives gently crushed to enhance the flavour of accompanying ingredients. Can be savored in their sweet or hot version.

Ingredients

Olives, pepper, garlic, wild fennel, dried oregano, sunflower oil.



Olives vertes de Sicile écrasées, assaisonnées, douces ou piquantes

Des olives typiques de la tradition sicilienne. Elles sont légèrement écrasées pour mettre davantage en valeur la saveur des ingrédients et de l'assaisonnement.

A savourer en version douce ou piquante.

Ingrédients

Olives, poivrons, ail, fenouil séché, origan séché, huile de tournesol.



Sizilianische zerquetschte grüne Oliven, mild oder scharf gewürzt







Typische Oliven nach sizilianischer Tradition, die leicht zerquetscht sind, um den Geschmack der beigegebenen Gewürze besser zur Geltung zu bringen.

Mild oder scharf erhältlich.

Zutaten

Oliven, Paprika, Knoblauch, Gewürzfenchel, getrockneter Oregano, Sonnenblumenöl.

Confezione /Packaging/Emballage/Gebinde

14 Kg	5 Kg	2,5 Kg
 <p>Latta Can Bidon Dosen</p>	 <p>Secchiello Bucket Seau Eimer</p>	 <p>Secchiello Bucket Seau Eimer</p>
360 gr	500 gr	1 Kg
 <p>(Take Away) Vaschetta sottovuoto Vacuum-packed tub Barquettes sous vide Vakuumverpackte Schale</p>	 <p>Secchiello Bucket Seau Eimer</p>	 <p>Secchiello Bucket Seau Eimer</p>





Olive siciliane denocciolate condite dolci o piccanti

Tipica oliva della tradizione siciliana. Le olive sono denocciolate e insaporite con peperone dolce o piccante, aglio, origano e finocchietto. Sono ottime per antipasti e buffet.

Ingredienti:

Olive, peperone, aglio, finocchietto essiccato, origano essiccato, olio di semi di girasole.



Sweet or hot Sicilian pitted green olives

This olives are typical of the Sicilian tradition. They are pitted and flavoured with sweet or chili peppers, garlic, oregano and wild fennel. They are great as an appetizer.

Ingredients

Olives, pepper, garlic, wild fennel, dried oregano, sunflower oil.



Olives vertes de Sicile dénoyautées, assaisonnées, douces ou piquantes

Olives typiques de la tradition sicilienne. Elles sont dénoyautées et assaisonnées de poivron doux ou piquant, d'ail, d'origan et de fenouil. Excellentes en hors-d'œuvre et dans un buffet.

Ingrédients

Olives, poivrons, ail, fenouil séché, origan séché, huile de tournesol.



Sizilianische entkernte grüne Oliven, mild oder scharf gewürzt

Diese Oliven sind typische nach Sizilianer Tradition. Sie sind entkernt und gewürzt mit milder oder scharfer Paprika, Knoblauch, Oregano und Gewürzfenchel. Sie sind perfekt als Vorspeise.

Zutaten

Oliven, Paprika, Knoblauch, Gewürzfenchel, getrockneter Oregano, Sonnenblumenöl.

Confezione /Packaging/Emballage/Gebinde

4 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

2 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

1 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

360 gr



(Take Away)
Vaschetta sottovuoto
Vacuum-packed tub
Barquettes sous vide
Vakuumverpackte Schale

500 gr



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer





Olive verdi giganti condite dolci o piccanti

Olive di grosse dimensioni, dalla polpa carnosa e croccante. Insaporite con peperone e aglio, sono disponibili nella versione dolce o piccante. Ottime come aperitivo o antipasto.

Ingredienti:

Olive, peperone, aglio, finocchietto essiccato, origano essiccato, olio di semi di girasole.



Sweet or hot giant green olives

Available in sweet or hot version, they are flavoured with pepper and garlic. Ideal with cocktails or as an appetizer.

Ingredients

Olives, pepper, garlic, wild fennel, dried oregano, sunflower oil.



Olives vertes géantes, assaisonnées, douces ou piquantes

Olives de grandes dimensions, charnues et croquantes. Assaisonnées avec du poivron et de l'ail, elles sont disponibles dans la version douce ou piquante. Excellentes en apéritif ou en hors-d'œuvre.

Ingrédients

Olives, poivrons, ail, fenouil séché, origan séché, huile de tournesol.



Riesige grüne Oliven, mild oder scharf gewürzt

Milde oder scharfe, riesige grüne Oliven. Mild oder scharf erhältlich, gewürzt mit Paprika und Knoblauch. Sie sind perfekt als Vorspeise und zu Cocktails.

Zutaten

Oliven, Paprika, Knoblauch, Gewürzfenchel, getrockneter Oregano, Sonnenblumenöl.

Confezione /Packaging/Emballage/Gebinde

13 Kg



Latta
Can
Bidon
Dosen

5 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

2,5 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

360 gr



(Take Away)
Vaschetta sottovuoto
Vacuum-packed tub
Barquettes sous vide
Vakuumverpackte
Schale

500 gr



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

1 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer





Olive verdi denocciolate in salamoia

Ottime da gustare da sole o con un classico aperitivo. Sono molto usate in cucina per arricchire di sapore ogni piatto, comprese insalate, pizze e focacce.

Ingredienti:

Olive, acqua, sale.



Pitted in brine green olives

They are ideal as a snack or with cocktails, but also to flavour any kind of recipe or even to garnish pizza and focaccia bread.

Ingredients

Olives, water, salt.



Olives vertes dénoyautées en saumure

À déguster telles quelles ou en apéritif. Elles sont fréquemment utilisées en cuisine pour relever tous les mets, y compris les salades, les pizzas et les focaccias.

Ingrédients

Olives, eau, sel.



Entkernte grüne Oliven, eingelegt in Salzlake

Sie sind perfekt als Snack oder zu Cocktails. Zudem sind sie gut geeignet als geschmackliche Zugabe zu Rezepten, wie zum garnieren von Pizza oder Pizzabrot.

Zutaten

Oliven, Wasser, Salz.

Confezione /Packaging/Emballage/Gebinde

10 Kg



Latta
Can
Bidon
Dosen

4 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

1 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

500 gr



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer





Olive verdi snocciolate condite dolci o piccanti

Insaporite con peperone, aglio, finocchietto e origano, sono ottime come aperitivo o antipasto e predilette da chi non ama il tipico amarognolo dell'oliva casareccia. Sono proposte nella versione dolce o piccante

Ingredienti:

Olive, peperone, aglio, finocchietto essiccato, origano essiccato, olio di semi di girasole.



Sweet or hot pitted green olives

Flavoured with pepper, garlic, fennel and oregano, they are ideal with cocktails or as an appetizer. Ideal for those who are not fond of the typical slightly bitter taste of the southern Europe artisanal olives.

Ingredients

Olives, pepper, garlic, wild fennel, dried oregano, sunflower oil.



Olives vertes dénoyautées, assaisonnées, douces ou piquantes

Assaisonnées avec du poivron, de l'ail, du fenouil et de l'origan, elles sont excellentes en apéritif ou en hors-d'œuvre et rencontrent la faveur de ceux qui n'apprécient pas l'amertume typique des olives « maison ». Elles sont proposées dans leur version douce ou piquante.

Ingédients

Olives, poivrons, ail, fenouil séché, origan séché, huile de tournesol.



Entkernte grüne Oliven, mild oder scharf gewürzt

Sie sind gewürzt mit milder oder scharfer Paprika, Knoblauch, Oregano und Gewürzfenchel, perfekt als Vorspeise und zu Cocktails. Durch ihren milde Geschmack sind sie sehr beliebt.

Zutaten

Oliven, Paprika, Knoblauch, Gewürzfenchel, getrockneter Oregano, Sonnenblumenöl.

Confezione /Packaging/Emballage/Gebinde

4 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

2 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

1 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

500 gr



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer





Olive verdi della Puglia

Le olive “Bella di Cerignola” sono una specialità particolare per la loro dimensione, bellezza e consistenza della polpa. Da gustare come snack per stuzzicare l'appetito.

Ingredienti:

Olive, acqua, sale.



Green olives from Apulia

Called “Bella di Cerignola” their uniqueness lies into the dimension, shape and consistency. They are perfect as a snack to whet the appetite.

Ingredients

Olives, water, salt.



Olives vertes des Pouilles

Les olives « Bella di Cerignola » se distinguent par leur dimension, leur beauté et leur consistance. A savourer comme snack pour aiguiser l'appétit.

Ingédients

Olives, eau, sel.



Grüne Oliven aus Apulien

Auch bekannt als “Bella di Cerignola” liegt ihr Besonderheit in ihrer Form und Konsistenz. Sie sind perfekt als Snack um den Appetit anzuregen.

Zutaten

Oliven, Wasser, Salz.

Confezione /Packaging/Emballage/Gebinde

12 Kg



Latta
Can
Bidon
Dosen

5 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

2,5 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

1 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

200 gr



(Take Away)
Vaschetta sottovuoto
Vacuum-packed tub
Barquettes sous vide
Vakuumverpackte
Schale

200/400 gr



Buste di accoppiato
plastico sottovuoto
Vacuum-packed double-
pouch plastic envelope
Sachets en film plastique
sous vide
Vakuum-Kunststoffbeutel

500 gr



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer





Olive verdi Primavera

Sono olive aromatizzate con aglio e prezzemolo. Perfette come snack o per la preparazione di antipasti e insalate.

Ingredienti:

Olive, prezzemolo essiccato, aglio, olio di semi di girasole.



“Primavera” green olives

This olives are flavoured with garlic and parsley. They are perfect as a snack as well as an ingredient for appetizers and salads.

Ingredients

Olives, dried parsley, garlic, sunflower oil.



Olives vertes “Primavera”

Ce sont des olives aromatisées à l’ail et au persil. Parfaites comme snack ou dans des salades et des hors-d’œuvre.

Ingrédients

Olives, persil séché, ail, huile de tournesol.



Grüne Oliven “Primavera”

Sie sind gewürzt mit Knoblauch und Petersilie. Sie sind perfekt als Snack oder auch als Zutat für Vorspeisen und Salate.

Zutaten

Oliven, getrocknete Petersilie, Knoblauch, Sonnenblumenöl.

Confezione /Packaging/Emballage/Gebinde

13 Kg



Latta
Can
Bidon
Dosen

5 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

2,5 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

1 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

500 gr



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

360 gr



(Take Away)
Vaschetta sottovuoto
Vacuum-packed tub
Barquettes sous vide
Vakuumverpackte Schale





Olive verdi Nocellara del Belice

Provenienti da una particolare zona della Sicilia, queste olive sono tonde e carnose. Caratteristiche per il loro sapore dolce, sono consigliate come inizio pasto o aperitivo.

Ingredienti:

Olive, acqua, sale.



“Nocellara del Belice” green olives

Originals of a specific area in Sicily, these olives are round and fleshy. Their sweetness is the main peculiarity and they are usually suggested as an appetizer.

Ingredients

Olives, water, salt.



Olives vertes “Nocellara del Belice”

Originaires d'une zone particulière de la Sicile, ces olives sont rondes et charnues. Caractérisées par leur saveur douce, elles sont conseillées en apéritif ou en entrée.

Ingédients

Olives, eau, sel.



Grüne Oliven “Nocellara del Belice”

Diese Oliven stammen aus einem bestimmten Gebiet in Sizilien und sind rund und fleischig. Sie zeichnen sich vor allem durch ihre Süße aus und werden in der Regel als Vorspeise serviert.

Zutaten

Oliven, Wasser, Salz.

Confezione /Packaging/Emballage/Gebinde

12 Kg



Latta
Can
Bidon
Dosen

5 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

2,5 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

1 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

200 gr



(Take Away)
Vaschetta sottovuoto
Vacuum-packed tub
Barquettes sous vide
Vakuumpackete
Schale

200/400 gr



Buste di accoppiato
plastico sottovuoto
Vacuum-packed double-
pouch plastic envelope
Sachets en film plastique
sous vide
Vakuumpackbeuteln

500 gr



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer





Cocktail di olive

Gli aromi e i sapori di ogni varietà di olive si mescolano creando un'esplosione di gusto. Oltre al classico aperitivo o stuzzichino, vanno bene per antipasti e in qualunque momento della giornata quando si ha voglia di qualcosa di sfizioso.

Ingredienti:

Olive (intere e denocciolate) verdi e nere, peperoncino spezzettato essiccato, olio di semi di girasole.



Mixed olives

The mixing of tastes of each olive variety creates a unique explosion of flavours. They can be enjoyed with cocktails, as a tasty snack or as an appetizer.

Ingredients

Olives (whole or pitted) green and black, dried chili flakes, sunflower oil.



Cocktail d'olives

Toutes les saveurs de ces différentes variétés d'olives se mélangent pour créer une explosion de goût. A déguster en toute occasion : en apéritif ou comme snack, mais aussi en hors-d'œuvre et chaque fois que l'envie s'en fait sentir pendant la journée.

Ingédients

Olives (entières et dénoyautées) vertes et noires, piment séché en morceaux, huile de tournesol.



Olivencocktail

Die Mischung der Geschmäcker der einzelnen Olivensorten ergibt eine einzigartige Geschmacksexplosion. Man kann sie zu Cocktails, als leckeren Snack oder als Vorspeise genießen.

Zutaten

Grüne und schwarze (ganze oder entkernte) Oliven, getrocknete Chilis, Sonnenblumenöl.

Confezione /Packaging/Emballage/Gebinde

5 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

2,5 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

1 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

360 gr



(Take Away)
Vaschetta sottovuoto
Vacuum-packed tub
Barquettes sous vide
Vakuumverpackte Schale

500 gr



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer





Olive nere condite dolci o piccanti

Olive nere con nocciolo insaporite con peperone dolce o piccante e cipolline. Ottime da utilizzare come aperitivo o antipasto.

Ingredienti:

Olive, peperone, cipolline, olio di semi di girasole.



Sweet or hot black olives

Whole black olives flavoured with chili or sweet peppers, and pearl onions. Ideal with cocktails or as an appetizer.

Ingredients

Olives, pepper, pearl onions, sunflower oil.



Olives noires assaisonnées, douces ou piquantes

Olives noires (non dénoyautées), assaisonnées avec du poivron doux ou piquant et des oignons grelots. Excellentes à l'apéritif ou en entrée.

Ingrédients

Olives, poivrons, oignons grelots, huile de tournesol.



Schwarze Oliven, mild oder scharf gewürzt

Schwarze Oliven mit Kern, mit mildem oder scharfem Paprika und Perlzwiebeln gewürzt. Ausgezeichnet zum Aperitif oder als Vorspeise.

Zutaten

Oliven, Paprika, Perlzwiebeln, Sonnenblumenöl.



Confezione /Packaging/Emballage/Gebinde

14 Kg	5 Kg	3 Kg
 <p>Latta Can Bidon Dosen</p>	 <p>Secchiello Bucket Seau Eimer</p>	 <p>Buste di accoppiato plastico sottovuoto Vacuum-packed double- pouch plastic envelope Sachets en film plastique sous vide Vakuüm-Kunststoffbeutel</p>
2,5 Kg	1 Kg	2 Kg
 <p>Secchiello Bucket Seau Eimer</p>	 <p>Secchiello Bucket Seau Eimer</p>	 <p>Buste di accoppiato plastico sottovuoto Vacuum-packed double- pouch plastic envelope Sachets en film plastique sous vide Vakuüm-Kunststoffbeutel</p>
500 gr	360 gr	300/400 gr
 <p>Secchiello Bucket Seau Eimer</p>	 <p>(Take Away) Vaschetta sottovuoto Vacuum-packed tub Barquettes sous vide Vakuümverpackte Schale</p>	 <p>Buste di accoppiato plastico sottovuoto Vacuum-packed double- pouch plastic envelope Sachets en film plastique sous vide Vakuüm- Kunststoffbeutel/Schale</p>





Olive nere alla Catalana

Dall'incontro tra l'oliva e la cipolla scaturisce un sapore unico e piacevolissimo. Ottime come antipasto e molto stuzzicanti nella preparazione di sfiziose insalate.

Ingredienti:

Olive, cipolle fresche, peperoncino spezzettato essiccato, olio di semi di girasole.



"Catalana" style black olives

The coming together of olives and onions creates a unique and appealing taste. They can be enjoyed as a tasty appetizer or as a great addition to whimsical salads.

Ingredients

Olives, onions, dried chili flakes, sunflower oil.



Olives noires à la "Catalana"

Une saveur unique et délicieuse, née du mariage entre les olives et les oignons. Excellentes en entrée, idéales pour préparer des salades originales et attrayantes.

Ingédients

Olives, oignons frais, piment séché en morceaux, huile de tournesol.



Schwarze Oliven nach "Catalana" Art

Einzigartiger Wohlgenuss durch den Zusammenklang von Oliven und Zwiebeln. Ausgezeichnete Vorspeise und vorzüglich für die Zubereitung schmackhafter Salate.

Zutaten

Oliven, frische Zwiebel, getrocknete Chilis, Sonnenblumenöl.

Confezione /Packaging/Emballage/Gebinde

14 Kg	5 Kg	2,5 Kg
 <ul style="list-style-type: none"> Latta Can Bidon Dosen 	 <ul style="list-style-type: none"> Secchiello Bucket Seau Eimer 	 <ul style="list-style-type: none"> Secchiello Bucket Seau Eimer

500 gr	360 gr	1 Kg
 <ul style="list-style-type: none"> Secchiello Bucket Seau Eimer 	 <ul style="list-style-type: none"> (Take Away) Vaschetta sottovuoto Vacuum-packed tub Barquettes sous vide Vakuumpackete Schale 	 <ul style="list-style-type: none"> Secchiello Bucket Seau Eimer





Olive nere al forno condite piccanti

Olive nere “facon greece” condite con origano e peperoncino piccante. Sono un classico della cucina mediterranea e un ingrediente utile in molte ricette. Eccellenti anche come antipasto, aperitivo, in insalate e come contorno.

Ingredienti:

Olive, origano essiccato, peperoncino essiccato, olio di semi di girasole.



Hot roasted black olives

Black olives seasoned with oregano and chili. They are typical of Mediterranean cuisine and a common ingredient for many other recipes. Ideal with cocktails, as an appetizer, or as a side-dish to any entree.

Ingredients

Olives, dried oregano, dried chili flakes, sunflower oil.



Olives noires au four, assaisonnées, piquantes

Ces olives noires « à la grecque », assaisonnées avec de l'origan et du piment fort, sont un ingrédient classique de la cuisine méditerranéenne, utilisé dans de nombreuses recettes. Excellentes également en hors-d'œuvre, en apéritif, dans des salades et comme accompagnement.

Ingrédients

Olives, origan séché, piment séché, huile de tournesol.



Gebackene, scharf gewürzt schwarze Oliven

Schwarze Oliven, gewürzt mit Oregano und Chili. Sie sind typisch für die mediterrane Küche und eine häufige Zutat für viele andere Rezepte. Ideal zu Cocktails, als Vorspeise oder als Beilage zu jedem Hauptgericht.

Zutaten

Oliven, getrockneter Oregano, getrocknete Chilis, Sonnenblumenöl.

Confezione /Packaging/Emballage/Gebinde

13 Kg



Latta
Can
Bidon
Dosen

5 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

3,5 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

1 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

360 gr



(Take Away)
Vaschetta sottovuoto
Vacuum-packed tub
Barquettes sous vide
Vakuumverpackte Schale

500 gr



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer





Olive nere Passoloni

Polpose e morbide, aromatizzate con origano, sono molto appetitose. Ideali da gustare come aperitivo, antipasto o contorno.

Ingredienti:

Olive, sale, origano essiccato, olio di semi di girasole.



“Passoloni” black olives

Fleshy black olives flavoured with oregano to enhance their appetizing taste. Ideal with cocktails, as an appetizer, or as a side-dish to any entree.

Ingredients

Olives, salt, oregano, sunflower oil.



Olives noires “Passoloni”

Olives noires charnues et moelleuses, aromatisées à l’origan, qui leur confère une saveur très appétissante. Idéales à l’apéritif, en entrée ou en accompagnement.

Ingrédients

Olives, sel, huile de tournesol, arômes naturels.



Schwarze Oliven “Passoloni”

Schwarze, fleischige Olive, mit Oregano gewürzt, was sie besonders schmackhaft macht. Ideal als Aperitif, Vorspeise oder Beilage.

Zutaten

Oliven, Salz, Oregano, Sonnenblumenöl.

Confezione /Packaging/Emballage/Gebinde

13 Kg



Latta
Can
Bidon
Dosen

5 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

3,5 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

500 gr



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

360 gr



(Take Away)
Vaschetta sottovuoto
Vacuum-packed tub
Barquettes sous vide
Vakuumverpackte
Schale

1 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer





Olive Taggiasche intere o denocciolate

È una piccola oliva da olio e da tavola. Dalla forma allungata, ha infinite sfumature, la buccia sottile e il sapore è inconfondibile come il suo profumo. Tipica della Liguria, la si ritrova spesso come ingrediente nella cucina regionale.

Ingredienti:
Olive, acqua, sale.



“Taggiasche” whole or pitted black olives

With a small volume this variety can either produce olive oil or be served as table olives. It is characterized by the long shape, thin skin with countless shades of colors and its unmistakable smell and taste. Originally from Liguria it represents a typical ingredient of the regional cuisine.

Ingredients
Olives, water, salt.



Olives “Taggiasche” entières ou dénoyautées

C'est une petite olive à huile ou de table. De forme allongée, elle possède une infinité de nuances, une peau fine et une saveur aussi reconnaissable que son parfum. Typique de la Ligurie, elle figure souvent comme ingrédient dans la cuisine locale.

Ingrédients
Olives, eau, sel.



Ganze oder entkernte schwarze Oliven “Taggiasche”

Diese kleine Olivensorte ist sowohl zur Olivenölproduktion, als auch zum normalem Verzehr geeignet. Sie zeichnet sich durch ihre längliche Form, ihre dünne Schale mit unzähligen Farbnuancen und ihrem unverwechselbaren Geruch und Geschmack aus. Ursprünglich stammt sie aus Ligurien und ist eine typische Zutat der regionalen Küche.

Zutaten
Oliven, Wasser, Salz.

Confezione /Packaging/Emballage/Gebinde

12 Kg	5 Kg - 4 Kg	2,5 Kg - 2 Kg
 <ul style="list-style-type: none"> Latta Can Bidon Dosen 	 <ul style="list-style-type: none"> Secchiello Bucket Seau Eimer 	 <ul style="list-style-type: none"> Secchiello Bucket Seau Eimer
500 gr	250 gr	1 Kg
 <ul style="list-style-type: none"> Secchiello Bucket Seau Eimer 	 <ul style="list-style-type: none"> (Take Away) Vaschetta sottovuoto Vacuum-packed tub Barquettes sous vide Vakuumverpackte Schale 	 <ul style="list-style-type: none"> Secchiello Bucket Seau Eimer





Olive nere Peranzane interere o denocciolate

Tipiche della Puglia sono state trapiantate in Italia in tempi remoti. Pare provengano dalla Provenza da cui ne deriva il nome. Racchiudono un gusto unico e si prestano in cucina per gli utilizzi più diversi o semplicemente come snack.

Ingredienti:
Olive, acqua, sale.



“Peranzane” whole or pitted black olives
Traditional variety from Apulia, seems to have ancient origins from Provence, where its name might come from. Its uniqueness lies in the taste, suitable for several recipes or as a tasty snack.

Ingredients
Olives, water, salt.



Olives noires “Peranzane” entières ou dénoyautée
Typiques des Pouilles, elles ont été transplantées en Italie en des temps reculés. Elles seraient originaires de Provence, d’où leur nom. Elles renferment une saveur unique et se prêtent aux préparations culinaires les plus diverses, mais se dégustent aussi comme simple snack.

Ingrédients
Olives, eau, sel.



Ganze oder entkernte schwarze Oliven “Peranzane”
Traditionelle Sorte aus Apulien, die ihren Ursprung in der Provence zu haben scheint, woher auch ihr Name stammen könnte. Ihre Einzigartigkeit liegt im Geschmack. Durch diesen ist sie vielseitig einsetzbar in der Küche und sie ist auch als einfacher Snack sehr schmackhaft.

Zutaten
Oliven, Wasser, Salz.

Confezione /Packaging/Emballage/Gebinde

12 Kg	5/4 Kg	2,5/2 Kg
 <ul style="list-style-type: none"> Latta Can Bidon Dosen 	 <ul style="list-style-type: none"> Secchiello Bucket Seau Eimer 	 <ul style="list-style-type: none"> Secchiello Bucket Seau Eimer
500 gr	250 gr	1 Kg
 <ul style="list-style-type: none"> Secchiello Bucket Seau Eimer 	 <ul style="list-style-type: none"> (Take Away) Vaschetta sottovuoto Vacuum-packed tub Barquettes sous vide Vakuumverpackte Schale 	 <ul style="list-style-type: none"> Secchiello Bucket Seau Eimer





Olive nere Leccino intere o denocciolate

La cultivar Leccino è tra le varietà di olive più diffuse in Italia, forse perché molto resistente alle avversità climatiche e adatta a tutti i terreni. Sono olive ideali per cocktail o come ingredienti per antipasti, pizze e insalate.

Ingredienti:
Olive, acqua, sale.



“Leccino” whole or pitted black olives

Thanks to its adaptability to various soils and adverse climatic conditions, this is the most widespread variety in Italy. This olives are ideals with cocktails or as ingredient for appetizers, salads and pizza.

Ingredients
Olives, water, salt.



Olives noires “Leccino” » entières ou dénoyautées

Le cultivar Leccino est l'une des variétés d'olives les plus répandues, peut-être parce que très résistante aux adversités climatiques et adaptée à tous les sols. Ces olives sont idéales en cocktail ou comme ingrédient dans des hors-d'œuvre, des pizzas et des salades.

Ingrédients
Olives, eau, sel.



Ganze oder entkernte schwarze Oliven “Leccino”

Dank ihrer Anpassungsfähigkeit an verschiedene Böden und ungünstige klimatische Bedingungen ist sie die am weitesten verbreitete Sorte in Italien. Diese Oliven sind ideal zu Cocktails oder als Zutat für Vorspeisen, Salate und Pizza.

Zutaten
Oliven, Wasser, Salz.

Confezione /Packaging/Emballage/Gebinde

12 Kg	5/4 Kg	2,5/2 Kg
 <ul style="list-style-type: none"> Latta Can Bidon Dosen 	 <ul style="list-style-type: none"> Secchiello Bucket Seau Eimer 	 <ul style="list-style-type: none"> Secchiello Bucket Seau Eimer
500 gr	250 gr	1 Kg
 <ul style="list-style-type: none"> Secchiello Bucket Seau Eimer 	 <ul style="list-style-type: none"> (Take Away) Vaschetta sottovuoto Vacuum-packed tub Barquettes sous vide Vakuumverpackte Schale 	 <ul style="list-style-type: none"> Secchiello Bucket Seau Eimer





Antipasto mediterraneo sott'olio

Questo appetitoso antipasto, è un mix molto saporito di verdure estive ed invernali del tipico orto mediterraneo. Si presenta in un tripudio di colori ed è adatto ad ogni palato.

Ingredienti:

Olive verdi e nere, funghi coltivati (*agaricus bisporus*), peperone rosso e giallo, cipolline, carciofi, olio di semi di girasole.



Mediterranean appetizer in oil

This tasty appetizer is a unique mixture of typical mediterranean summer and winter vegetables. The variety of colors will satisfy the eye and the taste will please every palate.

Ingredients

Green and black olives, Champignon, red and yellow pepper, pearl onions, artichokes, sunflower oil.



Hors-d'œuvre méditerranéen à l'huile

Cet appétissant hors-d'œuvre est un mélange savoureux de légumes d'hiver et d'été traditionnels de la Méditerranée. C'est une véritable explosion de couleurs, dont la saveur sera appréciée de tous.

Ingédients

Olives vertes et noires, champignons de couche (*agaricus bisporus*), poivrons rouges et jaunes, oignons grelots, artichauts, huile de tournesol.



Mediterrane Vorspeise in Öl eingelegt

Diese schmackhafte Vorspeise ist eine einzigartige Mischung aus typisch mediterranem Sommer- und Wintergemüse. Die Vielfalt der Farben wird das Auge erfreuen und der Geschmack wird jedem gefallen.

Zutaten

Grüne und schwarze Oliven, Champignon, rote und gelbe Paprika, Perlzwiebeln, Artischocken, Sonnenblumenöl.

Confezione /Packaging/Emballage/Gebinde

7,5 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

3,5 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

1,5 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

360 gr



(Take Away)
Vaschetta sottovuoto
Vacuum-packed tub
Barquettes sous vide
Vakuumverpackte Schale

850 gr



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer





Fantasia calabrese sott'olio

Questo antipasto è preparato secondo la tradizione calabrese che la nostra esperienza ha saputo valorizzare. Un mix di pomodori verdi, melanzane, peperoni, olive e sedano crea un'armonia di sapori molto stuzzicanti.

Ingredienti:

Pomodori verdi, melanzane, peperoni rossi e gialli, olive, peperone rosso ciliegino, sedano, aglio, origano essiccato, finocchietto essiccato, olio di semi di girasole.



"Calabrese" vegetable mix in oil

This appetizer is a traditional recipe from Calabria brought to a higher level. Green tomatoes, eggplants, peppers, olives and celery create a mix of flavours perfect to whet the appetite.

Ingredients

Green tomatoes, eggplants, red and yellow peppers, olives, cherry-peppers, celery, garlic, dried oregano, wild fennel, sunflower oil.



Fantaisie calabraise à l'huile

Ce hors-d'œuvre reprend une vieille recette typique de Calabre, que notre expérience a su valoriser. Un mélange de tomates vertes, d'aubergines, de poivrons, d'olives et de céleri créent une harmonie de saveurs extrêmement flatteuse au palais.

Ingrédients

Tomates vertes, aubergines, poivrons rouges et jaunes, olives, poivron cerise, céleri, ail, origan séché, fenouil séché, huile de tournesol.



Kalabrische Gemüsemischung in Öl eingelegt

Diese Vorspeise entspricht der kalabrischen Tradition und wird durch unsere Erfahrung neu zur Geltung gebracht. Diese wohl ausgeglichene Mischung aus grünen Tomaten, Auberginen, Paprikas, Oliven und Sellerie ist eine sehr anregende Delikatesse.

Zutaten

Grüne Tomaten, Auberginen, rote und gelbe Paprika, Oliven, Cherry bomb Kirschkaprika, Sellerie, Knoblauch, Gewürzfenchel, getrockneter Oregano, Sonnenblumenöl.

Confezione /Packaging/Emballage/Gebinde

7,5 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

3,5 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

1,5 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

360 gr



(Take Away)
Vaschetta sottovuoto
Vacuum-packed tub
Barquettes sous vide
Vakuumverpackte
Schale

850 gr



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer





Coppette di peperoni ripiene

Piacevolissimo antipasto. Questi peperoni a forma di coppetta sono riempiti manualmente con un impasto di tonno, acciughe, olive ed infine guarniti con una rondella di oliva verde. Il loro gusto esplosivo esalta ed emoziona.

Ingredienti:

Peperoni rossi, tonno, olive verdi, acciughe, olio di semi di girasole.



Stuffed round peppers

A great appetizer. Small, round peppers stuffed by hand with a mixture of tuna, anchovies, olives, capers, and capped with a green olive round providing an explosive exciting taste.

Ingrédients

Red peppers, tuna, green olives, anchovies, sunflower oil.



Couppelles de poivrons farcies

Un hors-d'œuvre délicieux. Ces poivrons en forme de coupelle sont farcis à la main d'un mélange à base de thon, d'anchois, d'olives et de câpres, puis décorés d'une rondelle d'olive verte. Leur saveur " explosive " surprend et séduit à la fois.

Ingrédients

Poivrons, rouges, thon, olives vertes, anchois, huile de tournesol.



Gefüllte Kirschaprika

Vorzügliche Vorspeise. Diese runden Paprika werden von Hand mit einer Mischung aus Thunfisch, Sardellen, Oliven und Kapern gefüllt und mit einer grünen Olivenscheibe garniert. Ihr explosiver Geschmack löst unerwartete Emotionen aus.

Zutaten

Rote Paprika, Thunfisch, grüne Oliven, Sardellen, Sonnenblumenöl.

Confezione /Packaging/Emballage/Gebinde

3,8 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

1,5 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

310 gr



(Take Away)
Vaschetta sottovuoto
Vacuum-packed tub
Barquettes sous vide
Vakuumverpackte Schale

850 gr



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

1 Kg



Vaschetta sottovuoto
Vacuum-packed tub
Barquettes sous vide
Vakuumverpackte Schale





Coppette di peperoni a stella

Queste coppette di peperoni sono riempite manualmente con le acciughe disposte a stella e guarnite con un'oliva verde.

Ingredienti:

Peperoni rossi, acciughe, olive verdi, olio di semi di girasole.



Cherry peppers with star-shape

These small, cherry peppers are filled by hand with anchovies fashioned in star-shape and topped with a green olive round.

Ingredients

Red peppers, anchovies, green olives, sunflower oil.



Couppelles de poivrons en étoile

Ces poivrons, en forme de coupelle, sont farcis à la main avec des anchois disposés en étoile et décorés d'une olive verte.

Ingédients

Poivrons rouges, anchois, olives vertes, huile de tournesol.



Sternförmige gefüllte Kirschaprika

Diese runden Paprika sind von Hand mit sternförmig angeordneten Sardellen gefüllt und mit einer grünen Olivenscheibe garniert.

Zutaten

Rote Paprika, Sardellen, grüne Oliven, Sonnenblumenöl.

Confezione /Packaging/Emballage/Gebinde

1 Kg



Vaschetta sottovuoto
Vacuum-packed tub
Barquettes sous vide
Vakuumverpackte Schale

310 gr



(Take Away)
Vaschetta sottovuoto
Vacuum-packed tub
Barquettes sous vide
Vakuumverpackte Schale





Lupini

Lupini sono legumi tipici del Mediterraneo, nutrienti e ricchi di proteine e fibre, sono sazianti, ipocalorici e privi di glutine, perfetti come snack.

Ingredienti:

Lupini, acqua, sale.



Lupins

Lupins are a typical Mediterranean legume: nutritious, high in fiber and protein, hypo caloric and gluten free. All this characteristics make it an ideal snack.

Ingredients

Lupins, water, salt.



Lupins

Les lupins sont des légumes secs typiques de la Méditerranée ; nourrissants et riches en protéines et en fibres, ils sont rassasiants, pauvres en calories et sans gluten. Parfaits comme snack.

Ingrédients

Lupins, eau, sel.



Lupinen

Lupinen sind eine typisch mediterrane Hülsenfrucht: nahrhaft, reich an Ballaststoffen und Eiweiß, kalorienarm und glutenfrei. All diese Eigenschaften machen sie zu einem idealen Snack.

Zutaten

Lupini, Wasser, Salz.

Confezione /Packaging/Emballage/Gebinde

5 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

2,5 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

300/400 gr



Buste di accoppiato
plastico sottovuoto
Vacuum-packed double-
pouch plastic envelope
Sachets en film plastique
sous vide
Vakuüm-Kunststoffbeutel

500 gr



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

250 gr



(Take Away)
Vaschetta sottovuoto
Vacuum-packed tub
Barquettes sous vide
Vakuümverpackte
Schale

1 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer





Lampascioni sott'olio

Autentica ghiottoneria della tradizione pugliese. Possono essere gustati come antipasto o come contorno alla carne.

Ingredienti:

Lampascioni, peperone rosso e giallo, peperoncino essiccato, aglio, origano essiccato, olio di semi di girasole.



“Lampascioni” in oil

This is an authentic delicacy of the traditional cuisine of Apulia that can be savored as appetizer or as a companion to meat dishes.

Ingredients

Lampascioni (wild onions), red and yellow peppers, dried chili flakes, garlic, dried oregano, sunflower oil.



“Lampascioni” à l’huile

Ces bulbes de muscari sont une authentique gourmandise traditionnelle des Pouilles ; ils peuvent se déguster en hors-d’œuvre ou en accompagnement de viandes.

Ingrédients

Lampascioni, poivrons rouges et jaunes, piment séché, origan séché, huile de tournesol.



“Lampascioni” in Öl eingelegt

Echter Leckerbissen der Tradition Apuliens, als Vorspeise oder als Beilage zu Fleischgerichten geeignet.

Zutaten

Lampascioni (Wildzwiebeln), rote und gelbe Paprika, getrocknete Chilis, Knoblauch, getrocknete Oregano, Sonnenblumenöl.

Confezione /Packaging/Emballage/Gebinde

7,5 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

3,5 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

1,5 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

850 gr



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

360 gr



(Take Away)
Vaschetta sottovuoto
Vacuum-packed tub
Barquettes sous vide
Vakuumverpackte Schale





Melanzane sott'olio a fette o filetti

Antipasto goloso o contorno invitante, le melanzane sono aromatizzate con peperoncino e origano che ne esaltano il sapore rendendole ancora più stuzzicanti.

Ingredienti:

Melanzane, peperoncino essiccato, origano essiccato, aglio, olio di semi di girasole.



Eggplant slices or filets in oil

A gourmet appetizer or side dish of eggplants flavoured with chili pepper and oregano that enhance their flavour and increase their appeal.

Ingredients

Eggplants, dried chili flakes, dried oregano, garlic, sunflower oil.



Tranches et filets d'aubergines à l'huile

Idéales en entrée ou en accompagnement, ces aubergines sont aromatisées au piment et à l'origan, pour rendre leur saveur encore plus appétissante.

Ingédients

Aubergines, piment séché, origan séché, ail, huile de tournesol.



Auberginenscheiben oder -filets in Öl eingelegt

Schmackhafte Vorspeise und einladende Beilage. Die Auberginen sind mit Paprika und Oregano gewürzt, die ihren Geschmack verfeinern und sie noch köstlicher machen.

Zutaten

Auberginen, getrocknete Chilis, getrocknete Oregano, Knoblauch, Sonnenblumenöl.

Confezione /Packaging/Emballage/Gebinde

7,5 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

3,5 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

1,5 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

850 gr



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

360 gr



(Take Away)
Vaschetta sottovuoto
Vacuum-packed tub
Barquettes sous vide
Vakuumpackte
Schale





Tris di funghi sott'olio

Uno dei principali modi per conservare i funghi e per assaporarli al meglio è sott'olio. Possono essere proposti come antipasto oppure come contorno. Consigliatissimi su una fetta di pane tostato.

Ingredienti:

Funghi (*Agaricus bisporus*, *Pholiota mutabilis*, *Volvaria volvacea*), olio di semi di girasole.



Triplet of mushrooms in oil

The best way to preserve and taste mushrooms is in oil. They can be served as an appetizer as well as a side dish. Highly recommended on top of toasted bread.

Ingredients

Mushrooms (*Agaricus bisporus*, *Pholiota mutabilis*, *Volvaria volvacea*), sunflower oil.



Trio de champignons à l'huile

L'une des meilleures façons de conserver et de savourer ensuite les champignons est de les conserver dans de l'huile. Ils se dégustent en hors-d'œuvre ou comme accompagnement. Délicieux sur une tranche de pain grillé.

Ingrédients

Champignons (champignons de couche, pholiote changeante, volvaire volvacée), huile de tournesol.



Gemischte Pilze in Öl eingelegt

Die beste Art, Pilze zu konservieren und zu genießen, ist in Öl eingelegt. Sie können als Vorspeise oder auch als Beilage serviert werden. Sehr empfehlenswert auf geröstetem Brot.

Zutaten

Pilze (*Agaricus bisporus*, *Pholiota mutabilis*, *Volvaria volvacea*), Sonnenblumenöl.

Confezione /Packaging/Emballage/Gebinde

7,5 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

3,5 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

1,5 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

850 gr



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

360 gr



(Take Away)
Vaschetta sottovuoto
Vacuum-packed tub
Barquettes sous vide
Vakuumverpackte Schale





Funghi rositi sott'olio

I funghi rositi sono molto gustosi ed apprezzati, anche se non famosi come il porcino. Sono una prelibatezza in tavola come contorno gustoso, ma anche un ingrediente perfetto per arricchire i vostri piatti preferiti, a partire dalla pizza.

Ingredienti:

Funghi (*Lactarius deliciosus*), aglio, origano essiccato, pepe in grani, peperoncino spezzettato essiccato, olio di semi di girasole.



Red pine mushrooms in oil

Red pine mushrooms are very tasty and therefore widely appreciated, even though they are not as known as Porcini mushrooms. They are a delicacy as a side dish, but also an ideal ingredient to enhance your favorite recipes, starting from a pizza.

Ingredients

Mushrooms (*Lactarius deliciosus*), garlic, dried oregano, peppercorns, dried chili flakes, sunflower oil.



Lactaires délicieux à l'huile

Le lactaire délicieux est un champignon très goûté et apprécié, quoique moins réputé que le cèpe. Exquis comme accompagnement, il se prête aussi à enrichir vos mets préférés, par exemple la pizza.

Ingrédients

Champignons (*Lactaires délicieux*), ail, origan séché, poivre en grains, piment séché en morceaux, huile de tournesol.



In Öl eingelegte Edelreizker

Edelreizker Pilze sind sehr schmackhaft und werden daher sehr geschätzt, auch wenn sie nicht so bekannt sind wie Steinpilze. Sie sind eine Delikatesse als Beilage, aber auch eine ideale Zutat zum Verfeinern Ihrer Lieblingsrezepte, angefangen bei Pizza.

Zutaten

Pilze (*Lactarius deliciosus*), Knoblauch, getrocknete Oregano, Pfefferkörner, getrocknete Chilis, Sonnenblumenöl.

Confezione /Packaging/Emballage/Gebinde

3,5 Kg

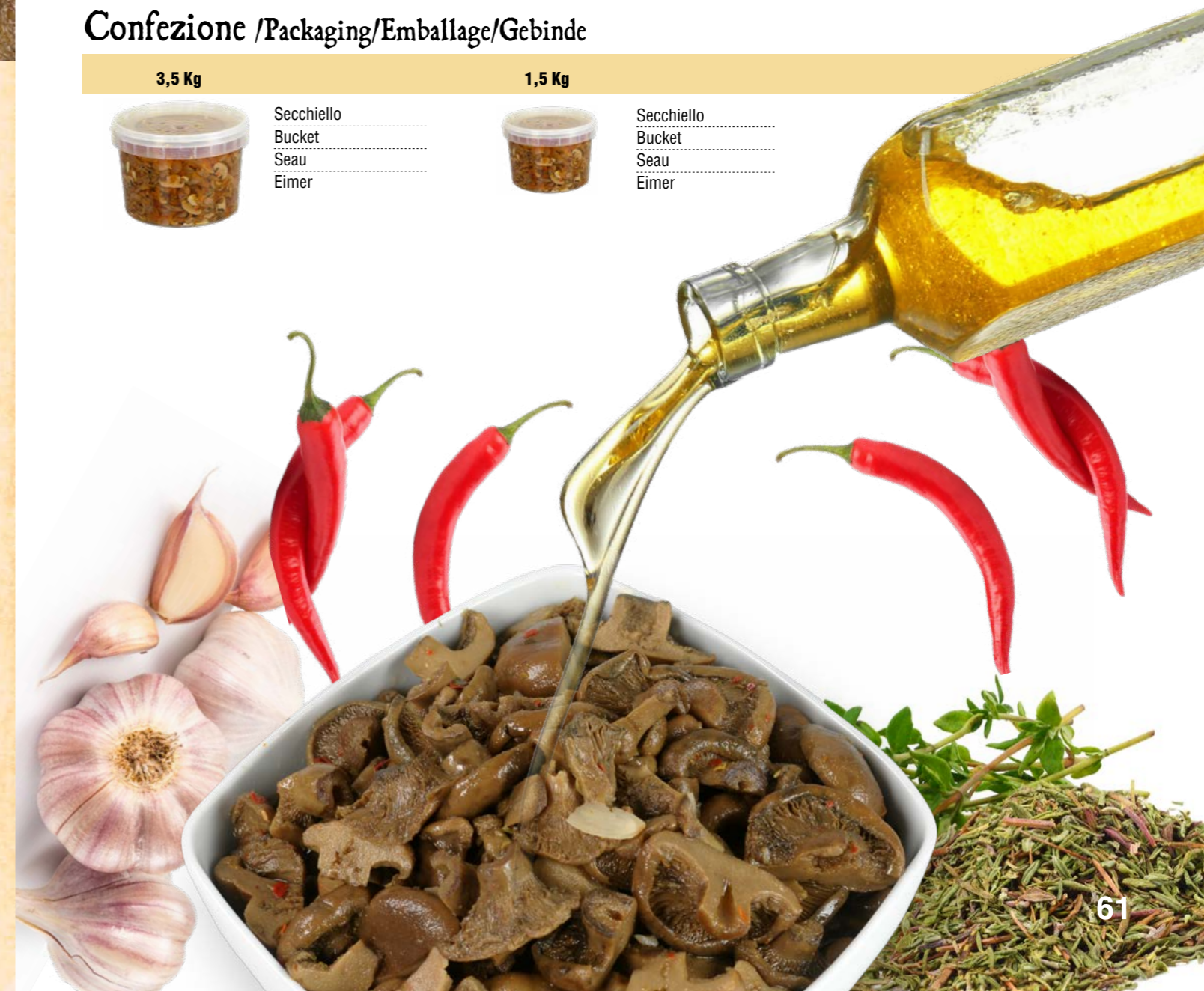


Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

1,5 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer





1

2

3

Funghi sott'olio: coltivati - chiodini - di muschio

Uno dei principali modi per conservare i funghi e per assaporarli al meglio è sott'olio. Possono essere proposti come antipasto oppure come contorno. Consigliatissimi su una fetta di pane tostato.

Ingredienti:

Funghi (1 Agaricus bisporus, 2 Pholiota mutabilis, 3 Volvaria volvacea), olio di semi di girasole.



**Mushrooms in oil:
champignon
straw mushrooms
honey mushrooms**

The best way to preserve and taste mushrooms is in oil. They can be served as an appetizer as well as a side dish. Highly recommended on top of toasted bread.

Ingredients

Mushrooms (1 Agaricus bisporus, 2 Pholiota mutabilis, 3 Volvaria volvacea), sunflower oil.



**Champignons à l'huile :
champignons de couche
pholiotas
champignons de paille**

L'une des meilleures façons de conserver et de savourer ensuite les champignons est de les conserver dans de l'huile. Ils se dégustent en hors-d'œuvre ou comme accompagnement. Délicieux sur une tranche de pain grillé.

Ingédients

Champignons (1. champignons de couche, 2. pholiote changeante, 3. volvaire volvacee), huile de tournesol.



**Pilze in Öl eingelegt:
Champignon
Strohpilze
Honigpilze**

Die beste Art, Pilze zu konservieren und zu genießen, ist in Öl eingelegt. Sie können als Vorspeise oder auch als Beilage serviert werden. Sehr empfehlenswert auf geröstetem Brot.

Zutaten

Pilze (1 Agaricus bisporus, 2 Pholiota mutabilis, 3 Volvaria volvacea), Sonnenblumenöl.

Confezione /Packaging/Emballage/Gebinde

7,5 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

3,5 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

1,5 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

850 gr



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

360 gr



(Take Away)
Vaschetta sottovuoto
Vacuum-packed tub
Barquettes sous vide
Vakuumverpackte
Schale





Peperone ciliegino sott'olio

È un peperoncino tondo dal colore rosso vivo che ricorda le ciliegie. Apprezzato come antipasto da chi ama il leggermente piccante, rende la tavola allegra e colorata.

Ingredienti:

Peperone rosso ciliegino, olio di semi di girasole.



Cherry peppers in oil

It looks like a cherry, but instead is a round red chili pepper. It is suitable as an appetizer especially for slightly-spicy food lovers. Moreover, it brings color and joy to the table.

Ingredients

Red cherry pepper, sunflower oil.



Poivrons cerises à l'huile

C'est un poivron rond, de couleur rouge vif, qui rappelle la cerise. Apprécié en hors-d'œuvre si l'on aime les saveurs légèrement piquantes, il apporte à la table une touche de gaieté.

Ingrédients

Poivrons cerises, huile de tournesol.



Kirschpaprika in Öl eingelegt

Sie sieht aus wie eine Kirsche, ist aber eigentlich eine runde rote Chilischote. Sie eignet sich als Vorspeise besonders für Liebhaber leicht scharfer Speisen. Außerdem bringt sie Farbe und Freude auf den Tisch.

Zutaten

Kirschpaprika, Sonnenblumenöl.

Confezione /Packaging/Emballage/Gebinde

7,5 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

3,5 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

1,5 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

850 gr



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer





Pomodori secchi conditi sott'olio

Specialità tipicamente mediterranea, i pomodori secchi sono la base di sfiziosi spuntini per intrattenere gli ospiti prima di cena o tra una portata e l'altra.

Ingredienti:

Pomodori secchi, capperi, aglio, origano essiccato, olio di semi di girasole.



Dried tomatoes in oil

A typical mediterranean specialty, dried tomatoes are the basis for a variety of tasty snacks to serve before dinner or between courses.

Ingredients

Dried tomatoes, capers, garlic, dried oregano, sunflower oil.



Tomates séchées à l'huile

Spécialité typiquement méditerranéenne, les tomates séchées permettent de préparer d'appétissants amuse-gueules pour régaler les invités à l'apéritif ou entre deux plats.

Ingrédients

Tomate séchées, câpres, ail, origan séché, huile de tournesol.



Getrocknete, gewürzte Tomaten, in Öl eingelegt

Die getrockneten Tomaten sind eine typisch mediterrane Spezialität und eignen sich besonders gut als leckerer Snack, der den Gästen vor der Mahlzeit oder zwischen den Gängen angeboten werden kann.

Zutaten

Getrocknete Tomaten, Kapern, Knoblauch, getrocknete Oregano, Sonnenblumenöl.

Confezione /Packaging/Emballage/Gebinde

7,5 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

3,5 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

3 Kg



Buste di accoppiato
plastico sottovuoto
Vacuum-packed double-
pouch plastic envelope
Sachets en film plastique
sous vide
Vakuum-Kunststoffbeutel

1,5 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

360 gr



(Take Away)
Vaschetta sottovuoto
Vacuum-packed tub
Barquettes sous vide
Vakuumverpackte
Schale

2 Kg



Buste di accoppiato
plastico sottovuoto
Vacuum-packed double-
pouch plastic envelope
Sachets en film plastique
sous vide
Vakuum-Kunststoffbeutel

1 Kg



Buste di accoppiato
plastico sottovuoto
Vacuum-packed double-
pouch plastic envelope
Sachets en film plastique
sous vide
Vakuum-
Kunststoffbeutel/Schale





Pomodori secchi

I pomodori secchi vanno reidratati e dissalati prima di essere usati in cucina. Una delle cose che si possono fare per tenerli pronti all'uso è prepararli e conservarli sott'olio. Si possono condire con capperi, origano e peperoncino a piacere.

Ingredienti:

Pomodori essiccati, sale.



Dried tomatoes

Before using dried tomatoes, it is necessary to rehydrate and desalinate them. The most common method is to prepare them and to preserve them in oil. Then they can be seasoned with capers, oregano and chili pepper.

Ingredients

Dried tomatoes, salt.



Tomates séchées

Avant d'être utilisées en cuisine, les tomates séchées doivent être réhydratées et dessalées. Pour les avoir toujours sous la main, on peut les préparer et les conserver dans de l'huile. Assaisonnements possibles : câpres, origan et piment.

Ingrédients

Tomates séchées, sel.



Getrocknete Tomaten

Bevor man getrocknete Tomaten verwendet, muss man sie einweichen und entsalzen. Die gängigste Methode ist, sie zubereiten und in Öl einlegen. Dann kann man sie mit Kapern, Oregano und Chilischoten würzen.

Zutaten

Getrocknete Tomaten, Salz.

Confezione /Packaging/Emballage/Gebinde

10 Kg



Scatolone
Carton
Boîte
Faltpapier





Pomodori verdi conditi sott'olio

Tipici del Sud Italia, sono ottimi da gustare insieme a carni e formaggi, ma anche come antipasto su pane, pizza o crostini. Potete sbizzarrirvi con la fantasia.

Ingredienti:

Pomodori verdi, peperone rosso ciliegino, aglio, origano essiccato, finocchietto essiccato, olio di semi di girasole.



Green tomatoes in oil

Typical of the southern Italy, they are ideal to be tasted either with meat and cheese, or as an appetizer with pizza or bread.

Ingredients

Green tomatoes, red cherry pepper, garlic, dried oregano, wild fennel, sunflower oil.



Tomates vertes assaisonnées à l'huile

Produit typique du Sud de l'Italie, elles sont excellentes avec des viandes et des fromages, mais aussi en hors-d'œuvre sur du pain, de la pizza ou des canapés. Vous pouvez donner libre cours à votre fantaisie.

Ingédients

Tomates vertes, poivron cerise, ail, origan séché, fenouil séché, huile de tournesol.



Grüne Tomaten, in Öl eingelegt

Sie sind typisch für Süditalien und eignen sich hervorragend als Beilage zu Fleisch und Käse, aber auch als Vorspeise zu Pizza oder Brot.

Zutaten

Grüne Tomaten, Kirschpaprika, Knoblauch, getrocknete Oregano, Gewürzfenchel, Sonnenblumenöl.

Confezione /Packaging/Emballage/Gebinde

7,5 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

3,5 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

1,5 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

850 gr



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

360 gr



(Take Away)
Vaschetta sottovuoto
Vacuum-packed tub
Barquettes sous vide
Vakuumverpackte Schale





Frutto del cappero

Nella tradizione culinaria il frutto del cappero è ideale gustato come aperitivo e stuzzichino da finger food. È ottimo nelle insalate ed è utilizzato in cucina per insaporire e guarnire carne, pesce e verdure.

Ingredienti:

Capperi (frutti del cappero), aceto di vino, acqua, sale.



Caper fruit

The caper fruit is traditionally ideal as finger food. It is a great ingredient for salads and it is commonly used to flavour and garnish meat, fish and vegetables.

Ingredients

Caper fruits, vinegar, water, salt.



Câpron

Dans la tradition culinaire, le câpron, fruit du câprier, est idéal comme amuse-gueule à l'apéritif, ou dans les salades. On l'utilise aussi pour rehausser le goût des plats de viande, de poisson et de légumes.

Ingédients

Câprons (fruits du câprier), vinaigre, eau, sel.



Kapernfrucht

Die Kapernfrucht ist traditionell ideal als Fingerfood. Sie ist eine hervorragende Zutat für Salate und wird häufig zum Würzen und Garnieren von Fleisch, Fisch und Gemüse verwendet.

Zutaten

Kapernfrucht, entfärbter Weinessig, Wasser, Salz.

Confezione /Packaging/Emballage/Gebinde

4 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

2 Kg

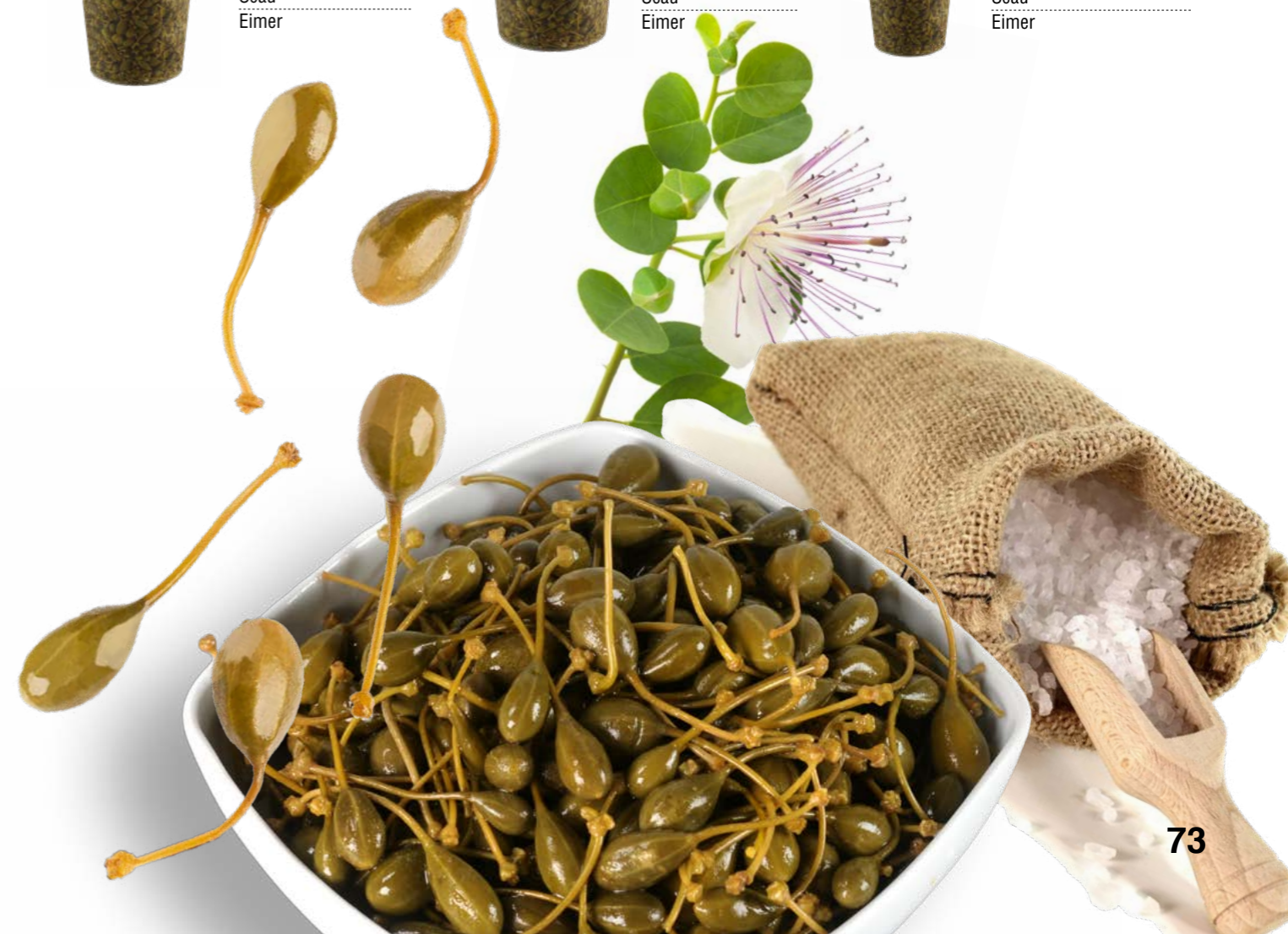


Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

1 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer





Capperi sotto sale, in salamoia o sott'aceto

Per tradizione i capperi vengono conservati in salamoia, sotto sale o sott'aceto. Sono utilizzati in cucina per esaltare maggiormente il sapore di carni, pesci e verdure. È un ingrediente fondamentale in molte ricette tradizionali del Sud Italia e del Mediterraneo.

Ingredienti:

Sotto sale : capperi, sale.

In salamoia : capperi, acqua, sale.

Sott'aceto : capperi, aceto.



Salted, brined or pickled capers

By tradition capers are preserved salted, brined or pickled. They are used in the kitchen to enhance tastes of meat, fish and vegetables. It is an essential ingredient for many different recipes from southern Italy and Mediterranean cuisine.

Ingredients

Salted: caper, salt.

Brined: caper, water, salt.

Pickled: caper, vinegar.



Câpres au sel, en saumure ou dans du vinaigre

Par tradition, les câpres se conservent dans de la saumure, dans du sel ou dans du vinaigre. On les utilise pour rehausser le goût des plats de viande, de poisson et de légumes. C'est un ingrédient fondamental dans de nombreuses recettes du Sud de l'Italie et, plus généralement, de la Méditerranée.

Ingrédients

Dans du sel : câpres, sel.

En saumure : câpres, eau, sel.

Dans du vinaigre : câpres, vinaigre.



Kapern in Salz, in Salzlake oder in Essig eingelegt

Traditionell werden Kapern gesalzen, in Salzlake oder in Essig eingelegt. Sie werden in der Küche verwendet um den Geschmack von Fleisch, Fisch und Gemüse zu verbessern. Sie sind eine wesentliche Zutat für viele verschiedene Rezepte aus Süditalien und der mediterranen Küche.

Zutaten

In Salz: Kaper, Salz.

In Salzlake: Kaper, Wasser, Salz.

In Essig: Kaper, Weinessig.

Confezione /Packaging/Emballage/Gebinde

6/7 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer

1 Kg



Secchiello
Bucket
Seau
Eimer





Origano

È una pianta officinale, già conosciuta nell'antichità e utilizzata nella cucina tipica mediterranea. Si usa per qualsiasi cibo, verdure, carni, insalate, pesce ed è indispensabile sulla pizza. Emana un piacevole e intenso aroma, che non si perde con l'essiccazione.

Ingredienti:

Origano essiccato.



Oregano

It is a medicinal herb, well known in ancient times and used in the Mediterranean cuisine. It is used to season any kind of food, vegetables, meat, salads, fish and it is essential on pizza. It gives off an intense and pleasant aroma even when dried.

Ingredients

Dried oregano.



Origan

Cette plante officinale était déjà connue dans l'antiquité et est très employée dans la cuisine méditerranéenne typique. On l'utilise aussi bien pour les légumes que pour les viandes, les salades, le poisson, et c'est un ingrédient indispensable sur la pizza. L'origan dégage un arôme agréable et intense, qui se maintient aussi dans le produit séché.

Ingrédients

Origan séché.



Oregano

Oregano ist ein Heilkraut, das schon in der Antike bekannt war und in der mediterranen Küche verwendet wird. Es wird zum Würzen von Speisen aller Art verwendet von Gemüse, Fleisch, Salat bis Fisch und vor allem auf Pizza ist es unverzichtbar. Oregano verströmt ein intensives und angenehmes Aroma, auch wenn er getrocknet ist.

Zutaten

Getrocknete Oregano.

Confezione /Packaging/Emballage/Gebinde

100 gr



Mazzetto
Bunch
Bouquet
Strauß

50 gr



Mazzetto
Bunch
Bouquet
Strauß

