



Nome Cliente:

PRODOTTI DA FORNO

Codice	Scatola Pz	Pezzi	N°	TARALLI BOLLITI FATTI A MANO – TRADIZIONALI	Formato	Note
47PDF200	15		001R	TARALLI TRADIZIONALI ALL'OLIO DI OLIVA	200 g	Fatte a mano
02PDF200	15		002R	TARALLI AL FINOCCHIO	200 g	Fatte a mano
42PDF200	15		003R	TARALLI AL PEPERONCINO	200 g	Fatte a mano
48PDF200	15		004R	TARALLI ALLA CIPOLLA	200 g	Fatte a mano
26PDF200	15		005R	TARALLI AL SESAMO	200 g	Fatte a mano
27PDF200	15		006R	TARALLI INTEGRALI	200 g	Fatte a mano

Codice	Scatola Pz	Pezzi	N°	TARALLI BOLLITI FATTI A MANO – SPECIALI	Formato	Note
87PDF200	15		007R	TARALLI OLIO GRANO DURO SENATORE CAPPELLI	200 g	Fatte a mano
25PDF200	15		008R	TARALLI AI NOVE CEREALI	200 g	Fatte a mano
30PDF200	15		009R	TARALLI AL CALZONE (UVETTA E CIPOLLA)	200 g	Fatte a mano
89PDF200	15		010R	TARALLI ALLA SCAMORZA AFFUMICATA	200 g	Fatte a mano
16PDF200	15		011R	TARALLI ALLA NDUJA PICCANTE	200 g	Fatte a mano
28PDF200	15		012R	TARALLI ALLE OLIVE VERDI E NERE	200 g	Fatte a mano
91PDF200	15		013R	TARALLI AL PORRO	200 g	Fatte a mano
04PDF200	15		014R	TARALLI AL CAPOCOLLO	200 g	Fatte a mano

NOVITA' 2026

40PDF200	15		015R	TARALLI ALLA PIZZAIOLA	200 g	Fatte a mano
12PDF200	15		016R	TARALLI ALLE OLIVE NERE	200 g	Fatte a mano

Codice	Scatola Pz	Pezzi	N°	TARALLI BOLLITI	Formato	Note
68PDF250	15		017R	TARALLI ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	250 g	Bolliti
61PDF250	15		018R	TARALLI AI MULTICEREALI	250 g	Bolliti
65PDF250	15		019R	TARALLI PATATE E ROSMARINO	250 g	Bolliti
66PDF250	15		020R	TARALLI OLIVE LECCINE E CAPPERI	250 g	Bolliti
64PDF250	15		021R	TARALLI CIPOLLA E UVETTA	250 g	Bolliti
69PDF250	15		022R	TARALLI CACIO E PEPE	250 g	Bolliti
63PDF250	15		023R	TARALLI ALLE CIME DI RAPA	250 g	Bolliti
47PDF250	15		024R	TARALLI TRADIZIONALI ALL'OLIO DI OLIVA	250 g	Bolliti
12PDF250	15		025R	TARALLI ALLE OLIVE NERE	250 g	Bolliti
48PDF250	15		026R	TARALLI ALLA CIPOLLA	250 g	Bolliti
02PDF250	15		027R	TARALLI AL FINOCCHIO	250 g	Bolliti
42PDF250	15		028R	TARALLI AL PEPERONCINO	250 g	Bolliti
40PDF250	15		029R	TARALLI ALLA PIZZAIOLA	250 g	Bolliti

NOVITA' 2026

08PDF250	15		030R	TARALLI CURCUMA E SEMI	250 g	Bolliti
----------	----	--	------	------------------------	-------	---------

Codice	Scatola Pz	Pezzi	N°	TARALLINI MIGNON BOLLITI	Formato	Note
05PDF250	15		031R	TARALLINI ALL'OLIO DI OLIVA	250 g	Bolliti/mignon

Codice	Scatola Pz	Pezzi	N°	GRISSINI INTRECCIATI A MANO	Formato	Note
20PDF200	15		032R	GRISSINI INTRECCIATI OLIO GRANO DURO SENATORE CAPPELLI	200 g	Fatte a mano
06PDF200	15		033R	GRISSINI INTRECCIATI AL SESAMO	200 g	Fatte a mano
07PDF200	15		034R	GRISSINI INTRECCIATI AL CUMINO NERO	200 g	Fatte a mano
90PDF200	15		035R	GRISSINI INTRECCIATI AI NOVE CEREALI	200 g	Fatte a mano
31PDF200	15		036R	GRISSINI INTRECCIATI AI SEMI DI ZUCCA	200 g	Fatte a mano

Codice	Scatola Pz	Pezzi	N°	FRISELLE	Formato	Note
86PDF200	12		037R	FRISELLINE DI GRANO DURO SENATORE CAPPELLI	200 g	

Codice	Scatola Pz	Pezzi	N°	ALTRI PRODOTTI DA FORNO	Formato	Note
67PDF200	12		038R	TRECCINE ALLE MANDORLE SALATE	200 g	Fatte a mano
03PDF200	15		039R	SCHIACCiate AL ROSMARINO	200 g	Tagliate a mano

Codice	Scatola Pz	Pezzi	N°	TARALLINI DOLCI FATTI A MANO	Formato	Note
98D&B150	12		040R	TARALLINI DOLCI CON GRANELLA DI MANDORLA	150 g	Fatti a mano
99D&B150	12		041R	TARALLINI DOLCI CACAO E GRANELLA DI NOCCIOLA	150 g	Fatti a mano

Codice	Scatola Pz	Pezzi	N°	TARALLI DOLCI	Formato	Note
85D&B200	15		042R	TARALLI DOLCI COCCO E CIOCCOLATO	200 g	
83D&B200	15		043R	TARALLI DOLCI CROCCANTINO E RHUM	200 g	
84D&B200	15		044R	TARALLI DOLCI FICHI E MANDORLE	200 g	

BISCOTTERIA

Codice	Scatola Pz	Pezzi	N°	TRECCINE FATTE A MANO	Formato	Note
09D&B200	12		045R	TRECCINE DOLCI ALLA MANDORLA	200 g	Fatte a mano
10D&B200	12		046R	TRECCINE ALLA MANDORLA CON GOCCE DI CIOCCOLATO	200 g	Fatte a mano
97D&B200	12		047R	TRECCINE ALLA NOCCIOLA E CACAO	200 g	Produzione sospesa

Codice	Scatola Pz	Pezzi	N°	BISCOTTERIA	Formato	Note
05D&B250	10		048R	BISCOTTI AI MULTICEREALI	250 g	Da latte
06D&B250	10		049R	BISCOTTI INTEGRALI	250 g	Da latte
07D&B250	10		050R	BISCOTTI SENZA LATTE E UOVA	250 g	Da latte

OLIVE

Codice	Scatola Pz	Pezzi	N°	OLIVE IN VASO	Formato	Note
03OLV580X	6		051R	OLIVE VERDI GIGANTI BELLA CERIGNOLA	530 g-580 ml	In acqua e sale
39SOT580X	6		052R	OLIVE RIPIENE ALLA MANDORLA	530 g-580 ml	In acqua e sale
40SOT580X	6		053R	OLIVE RIPIENE CON PEPERONCINO	530 g-580 ml	In acqua e sale

Codice	Scatola Pz	Pezzi	N°	OLIVE IN BUSTA	Formato	Note
46SOT250	12		054R	OLIVE TRICOLORE	250 g	In olio extra
19SOT250	12		055R	MISTO OLIVE DENOCCIOLATE	250 g	In olio extra
36SOT250	12		056R	OLIVE TRICOLORE PICCANTI	250 g	In olio extra
20SOT250	12		057R	MISTO OLIVE DENOCCIOLATE PICCANTI	250 g	In olio extra

OLIO EVO						
Codice	Scatola Pz	Pezzi	N°	OLIO EVO	Formato	Note
01OLI250	12		058R	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA bottiglia 250 ml	250 ml	Non disponibile
01OLI500	12		059R	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA bottiglia 500 ml	500 ml	Non disponibile
01OLI750	6		060R	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA bottiglia 750 ml	750 ml	Non disponibile
01OLI1000	9		061R	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA Lattina 1000 ml	1000 ml	Non disponibile
01OLI3000	5		062R	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA Lattina 3000 ml	3000 ml	Non disponibile
01OLI5000	5		063R	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA Lattina 5000 ml	5000 ml	Non disponibile

CONSERVE IN OLIO						
Codice	Scatola Pz	Pezzi	N°	VEGETALI IN OLIO	Formato	Note
02SOT314	9		064R	MELANZANE A FILETTI	280 g-314 ml	Olio extra
07SOT212	9		065R	POMODORI ESSICCATI AL SOLE	230 g-212 ml	Lavorazione dal fresco
65SOT212	9		066R	POMODORINI CILIEGINO SECCHI	230 g-212 ml	Lavorazione dal fresco
79SOT212	9		067R	POMODORINI CILIEGINO CONFIT	230 g-212 ml	Lavorazione dal fresco
05SOT314	9		068R	CUORE DI CARCIOFO	280 g-314 ml	Olio extra
06SOT314	9		069R	CARCIOFI ARROSTITI	280 g-314 ml	Olio extra
69SOT212	9		070R	CARCIOFI CRUDINI	230 g-212 ml	Lavorazione dal fresco
68SOT130	11		071R	CARCIOFI CANDINI CRUDINI	110 g – 130 ml	Non disponibile
29SOT212L	9		072R	CARCIOFI CANDINI CRUDI	192 g-212 ml	Olio d'oliva
17SOT212L	9		073R	CARCIOFI CANDINI	192 g-212 ml	Olio d'oliva
26SOT212L	9		074R	DIAVOLETTI CON TONNO (PEPERONCINI FARCITI)	192 g-212 ml	Olio d'oliva
81SOT212	9		075R	CUORE DI CICORIA	230 g-212 ml	Lavorazione dal fresco
81SOT580	6		076R	CUORE DI CICORIA	520 g-580 ml	Lavorazione dal fresco
78SOT580X	6		077R	GIARDINIERA DELLA NONNA	550 g-580 ml	Agridolce
43SOT314	9		078R	AGLIO ALLE ERBETTE	300 g-314 ml	Olio extra
83SOT212	9		079R	CIPOLLE BORETTANE GRIGLIATE	230 g-212 ml	Non disponibile
31SOT314X	9		080R	CIPOLLE BORETTANE	285 g-314 ml	Non disponibile
76SOT212	9		081R	CIPOLLA ESSICCATA AL MOSTO D'UVA	230 g-212 ml	Lavorazione dal fresco
08SOT314	9		082R	LAMPASCIONI	280 g-314 ml	Olio extra
70SOT314	9		083R	CAPONATA SALENTINA	280 g-314 ml	Olio extra
75SOT212	9		084R	ANTIPASTO SALENTINO	230 g-212 ml	Lavorazione dal fresco
84SOT212	9		085R	ANTIPASTO SALENTINO GRIGLIATO	230 g-212 ml	Non disponibile
71SOT212	9		086R	CIME DI RAPA	230 g-212 ml	Lavorazione dal fresco
10SOT212	9		087R	PEPERONCINO PICCANTE TRITATO	190 g-212 ml	Olio extra
82SOT212	9		088R	FILETTI DI FINOCCHIO	230 g-212 ml	Lavorazione dal fresco
54SOT212X	9		089R	CAPPERI IN ACETO	190 g-212 ml	In aceto
14SOT314L	9		090R	MISTO FUNGHI	285 g-314 ml	Non disponibile
21SOT314	9		091R	FUNGHI CHAMPIGNON GRIGLIATI	280 g-314 ml	Olio extra

Codice	Scatola Pz	Pezzi	N°	TONNO IN OLIO	Formato	Note
01TON212L	12		092R	FILETTI DI TONNO BIANCO ALALUNGA	180 g-212 ml	Produzione artigianale
02TON212L	12		093R	FILETTI DI TONNO PINNA GIALLA	180 g-212 ml	Non disponibile
03TON212L	12		094R	FILETTI DI TONNETTO ROSSO	180 g-212 ml	Produzione artigianale
08TON212L	12		095R	FILETTI DI TONNO ROSSO	180 g-212 ml	Produzione artigianale
04TON314L	12		096R	BRICIOLE DI TONNO	300 g-314 ml	Produzione artigianale
09TON160L	12		097R	FILETTI DI ACCIUGA	160 g-156 ml	Produzione artigianale

CREME E PATE'						
Codice	Scatola Pz	Pezzi	N°	CREME E PATE'	Formato	Note
01C&C212	11		098R	CREMA DI CARCIOFI	190 g-212 ml	Olio extra
02C&C212	11		099R	CREMA DI POMODORI SECCHI E ACCIUGHE	190 g-212 ml	Olio extra
05C&C212	11		100R	PATE' CARCIOFI E NOCI	180 g-212 ml	Olio extra
10C&C212	12		101R	PRONTO BRUSCHETTA POMODORO	180 g-212 ml	Olio extra
29C&C212	11		102R	PRONTO BRUSCHETTA OLIVE VERDI	180 g-212 ml	Olio extra
30C&C212	11		103R	PRONTO BRUSCHETTA POMODORO SECCO PICCANTE	180 g-212 ml	Olio extra
31C&C212	11		104R	PRONTO BRUSCHETTA OLIVE E ACCIUGHE	180 g-212 ml	Non disponibile
08C&C130	11		105R	PATE' DI OLIVE NERE	100 g-130 ml	Produzione artigianale
17C&C130	11		106R	PATE' DEL CONTADINO	100 g-130 ml	Produzione artigianale
28C&C130	11		107R	PATE' MEDITERRANEO	100 g-130 ml	Produzione artigianale
25C&C130	11		108R	FUOCO DEL SALENTO	100 g-130 ml	Produzione artigianale

SUGHI, PASSATE E CONDIMENTI						
Codice	Scatola Pz	Pezzi	N°	PASSATE DI POMODORO	Formato	Note
10SUG580	6		109R	PASSATA DI POMODORO	530 g-580 ml	Vaso
29SUG275	12		110R	PASSATA DI POMODORO TRADIZIONALE	250 g-250 ml	Bottiglietta
28SUG275	12		111R	PASSATA DI POMODORINI CILIEGINO	250 g-250 ml	Bottiglietta
28SUG500	12		112R	PASSATA DI POMODORINI CILIEGINO	500 g-500 ml	Bottiglietta
18SUG250	12		113R	PASSATA DI POMODORI GIALLI	250 g-250 ml	Bottiglietta
18SUG580	6		114R	POMODORINI INTERI IN SALSA	530 g-580 ml	Vaso
30SUG580	6		115R	POMODORI PELATI AL NATURALE	550 g-580 ml	Vaso

Codice	Scatola Pz	Pezzi	N°	CONDIMENTI / COMPOSTE	Formato	Note
07C&C130	11		116R	PESTO ALLE CIME DI RAPA	100 g-130 ml	
32C&C212	11		117R	COMPOSTA DI CIPOLLE CON MARSALA E MANDORLE	180 g-212 ml	

Codice	Scatola Pz	Pezzi	N°	SUGHETTI	Formato	Note
01SUG212	11		118R	SUGO RUSTICO AL BASILICO	180 g-212 ml	
03SUG212	11		119R	SUGO ALLA ARRABBIATA	180 g-212 ml	
03C&C212	11		120R	SUGO ALLA RUCOLA SELVATICA	180 g-212 ml	
02SUG212	11		121R	SUGO ALLA RICOTTA FORTE	180 g-212 ml	
08SUG212	11		122R	SUGO ALLA PUTTANESCA	180 g-212 ml	

Codice	Scatola Pz	Pezzi	N°	SUGHI DI POMODORINI / BOTTIGLIA	Formato	Note
21SUG212	11		123R	SUGO AI POMODORINI E BASILICO	180 g-212 ml	
22SUG212	11		124R	SUGO AI POMODORINI E VERDURE GRIGLIATE	180 g-212 ml	
24SUG212	11		125R	SUGO AI POMODORINI CACIO E PEPE	180 g-212 ml	
23SUG212	11		126R	SUGO AI POMODORINI E OLIVE NERE	180 g-212 ml	Produzione sospesa
12SUG250	12		127R	SUGO TRADIZIONALE AL BASILICO	250 g-250 ml	Bottiglietta
25SUG250	12		128R	SUGO TIPICO ALLE OLIVE (CELLINE)	250 g-250 ml	Produzione sospesa
20SUG250	12		129R	SUGO CLASSICO AL PEPERONCINO	250 g-250 ml	Bottiglietta
13SUG250	12		130R	SUGO ALLA AMATRICIANA	250 g-250 ml	Bottiglietta

PASTA						
Codice	Scatola Pz	Pezzi	N°	PASTA TIPICA	Formato	Note
01PAS500	10		131R	ORECCHIETTE PUGLIESI (grano duro)	500 g	
29PAS500	10		132R	ORECCHIETTE AL VINO ROSSO (grano duro)	500 g	
03PAS500	10		133R	ORECCHIETTE INTEGRALI	500 g	
18PAS500	10		134R	SAGNE NCANNULATE (grano duro)	500 g	
51PAS500	10		135R	SAGNE NCANNULATE TRICOLORE (grano duro)	500 g	Produzione sospesa
02PAS500	10		136R	MACCHERONI CASERECCI (grano duro)	500 g	
31PAS500	10		137R	MACCHERONI LUNGHI (grano duro)	500 g	
43PAS500	10		138R	TROFIE (grano duro)	500 g	
30PAS500	10		139R	TROFIETTE AL LIMONE (grano duro)	500 g	

Codice	Scatola Pz	Pezzi	N°	PASTA TRAFILATA DI GRANO DURO	Formato	Note
06PAS500	12		140R	PACCHERI (grano duro)	500 g	
26PAS500	12		141R	CALAMARI (grano duro)	500 g	
48PAS500	12		142R	TAGLIATI (grano duro)	500 g	Produzione sospesa
05PAS500	12		143R	ELICHE GIGANTI (grano duro)	500 g	
36PAS500	12		144R	PENNONI (di grano duro)	500 g	
20PAS500	12		145R	PAPPARDELLE (grano duro)	500 g	A nido
47PAS500	12		146R	TAGLIATELLE (grano duro)	500 g	A nido
50PAS500	12		147R	FETTUCCINE (grano duro)	500 g	A nido
27PAS500	12		148R	TROCCOLI (grano duro)	500 g	A nido
14PAS500	12		149R	SPAGHETTI (grano duro)	500 g	
10PAS500	12		150R	CHITARRINE STESE (grano duro)	500 g	Stese
15PAS500	12		151R	TROCCOLI STESI (grano duro)	500 g	Stesi

Codice	Scatola Pz	Pezzi	N°	PASTA TRAFILATA ALL'UOVO	Formato	Note
07PAS500	12		152R	PAPPARDELLE (all'uovo)	500 g	A nido
16PAS500	12		153R	TAGLIATELLE (all'uovo)	500 g	A nido
08PAS500	12		154R	FETTUCCINE (all'uovo)	500 g	A nido
34PAS500	12		155R	TAGLIERINI (all'uovo)	500 g	A nido

HO.RE.CA.						
Codice	Scatola Pz	Pezzi	N°	TARALLI BOLLITI FATTI A MANO – TRADIZIONALI	Formato	Note
47PDF1000C	6		156H	TARALLI TRADIZIONALI ALL'OLIO DI OLIVA	1000 g	Fatti a mano/Bolliti
02PDF1000C	6		157H	TARALLI AL FINOCCHIO	1000 g	Fatti a mano/Bolliti
42PDF1000C	6		158H	TARALLI AL PEPERONCINO	1000 g	Fatti a mano/Bolliti
48PDF1000C	6		159H	TARALLI ALLA CIPOLLA	1000 g	Fatti a mano/Bolliti
26PDF1000	6		160H	TARALLI AL SESAMO	1000 g	Fatti a mano/Bolliti
27PDF1000	6		161H	TARALLI INTEGRALI	1000 g	Fatti a mano/Bolliti

Codice	Scatola Pz	Pezzi	N°	TARALLI BOLLITI FATTI A MANO – SPECIALI	Formato	Note
87PDF1000	6		162H	TARALLI OLIO GRANO DURO SENATORE CAPPELLI	1000 g	Fatti a mano/Bolliti
25PDF1000	6		163H	TARALLI AI NOVE CEREALI	1000 g	Fatti a mano/Bolliti
30PDF1000	6		164H	TARALLI AL CALZONE (UVETTA E CIPOLLA)	1000 g	Fatti a mano/Bolliti
89PDF1000	6		165H	TARALLI ALLA SCAMORZA AFFUMICATA	1000 g	Fatti a mano/Bolliti
16PDF1000	6		166H	TARALLI ALLA NDUJA PICCANTE	1000 g	Fatti a mano/Bolliti
28PDF1000	6		167H	TARALLI ALLE OLIVE VERDI E NERE	1000 g	Fatti a mano/Bolliti
91PDF1000	6		168H	TARALLI AL PORRO	1000 g	Fatti a mano/Bolliti
04PDF1000	6		169H	TARALLI AL CAPOCOLLO	1000 g	Fatti a mano/Bolliti
NOVITA' 2026						
40PDF1000C	6		170H	TARALLI ALLA PIZZAIOLA	1000 g	Fatti a mano/Bolliti
12PDF1000C	6		171H	TARALLI ALLE OLIVE NERE	1000 g	Fatti a mano/Bolliti

Codice	Scatola Pz	Pezzi	N°	TARALLI BOLLITI	Formato	Note
68PDF1000	9		172H	TARALLI ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	1000 g	Bolliti
61PDF1000	9		173H	TARALLI AI MULTICEREALI	1000 g	Bolliti
65PDF1000	9		174H	TARALLI PATATE E ROSMARINO	1000 g	Bolliti
66PDF1000	9		175H	TARALLI OLIVE LECCINE E CAPPERI	1000 g	Bolliti
64PDF1000	9		176H	TARALLI CIPOLLA E UVETTA	1000 g	Bolliti
69PDF1000	9		177H	TARALLI CACIO E PEPE	1000 g	Bolliti
63PDF1000	9		178H	TARALLI ALLE CIME DI RAPA	1000 g	Bolliti
47PDF1000	8		179H	TARALLI TRADIZIONALI ALL'OLIO DI OLIVA	1000 g	Bolliti
12PDF1000	8		180H	TARALLI ALLE OLIVE NERE	1000 g	Bolliti
48PDF1000	8		181H	TARALLI ALLA CIPOLLA	1000 g	Bolliti
02PDF1000	8		182H	TARALLI AL FINOCCHIO	1000 g	Bolliti
42PDF1000	8		183H	TARALLI AL PEPERONCINO	1000 g	Bolliti
40PDF1000	8		184H	TARALLI ALLA PIZZAIOLA	1000 g	Bolliti

NOVITA' 2026						
08PDF1000	9		185H	TARALLI CURCUMA E SEMI DI CHIA	1000 g	NOVITA'
Codice	Scatola Pz	Pezzi	N°	TARALLINI MIGNON BOLLITI	Formato	Note
05PDF1000	9		186H	TARALLINI ALL'OLIO DI OLIVA	1000 g	Bolliti/mignon
Codice	Scatola Pz	Pezzi	N°	GRISSINI INTRECCIATI A MANO	Formato	Note
20PDF500	12		187H	GRISSINI INTRECCIATI OLIO GRANO DURO SENATORE CAPPELLI	500 g	Fatti a mano/Bolliti
06PDF500	12		188H	GRISSINI INTRECCIATI AL SESAMO	500 g	Fatti a mano/Bolliti
07PDF500	12		189H	GRISSINI INTRECCIATI AL CUMINO NERO	500 g	Fatti a mano/Bolliti
90PDF500	12		190H	GRISSINI INTRECCIATI AI NOVE CEREALI	500 g	Fatti a mano/Bolliti
31PDF500	12		191H	GRISSINI INTRECCIATI AI SEMI DI ZUCCA	500 g	Fatti a mano/Bolliti
Codice	Scatola Pz	Pezzi	N°	OLIVE IN VASO	Formato	Note
03OLV3100X	4		192H	OLIVE GIGANTI BELLA CERIGNOLA	2900g-3100ml	Vaso
Codice	Scatola Pz	Pezzi	N°	OLIVE IN BUSTA	Formato	Note
46SOT1000	5		193H	OLIVE TRICOLORE	1000 g	Non disponibile
19SOT1000	5		194H	MISTO OLIVE DENOCCIOLATE	1000 g	Non disponibile
36SOT1000	5		195H	OLIVE TRICOLORE PICCANTI	1000 g	Non disponibile
20SOT1000	5		196H	MISTO OLIVE DENOCCIOLATE PICCANTI	1000 g	Non disponibile
Codice	Scatola Pz	Pezzi	N°	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	Formato	Note
01OLI250	12		197H	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA bottiglia 250 ml	250 ml	Non disponibile
01OLI500	12		198H	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA bottiglia 500 ml	500 ml	Non disponibile
01OLI750	6		199H	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA bottiglia 750 ml	750 ml	Non disponibile
01OLI1000	9		200H	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA Lattina 1000 ml	1000 ml	Non disponibile
01OLI3000	5		201H	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA Lattina 3000 ml	3000 ml	Non disponibile
01OLI5000	5		202H	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA Lattina 5000 ml	5000 ml	Non disponibile
Codice	Scatola Pz	Pezzi	N°	SOTTOLI in olio di semi (vaso da 3100 ml)	Formato	Note
02SOT3100S	4		203H	MELANZANE A FILETTI	2950g-3100ml	Vaso
05SOT3100S	4		204H	CUORE DI CARCIOFO	2950g-3100ml	Vaso
06SOT3100S	4		205H	CARCIOFI ARROSTITI	2950g-3100ml	Vaso
Codice	Scatola Pz	Pezzi	N°	SOTTOLI in olio di semi (vaso da 1700 ml)	Formato	Note
07SOT1700S	4		206H	POMODORI ESSICCATI AL SOLE	1600g-1700ml	Vaso
65SOT1700L	4		207H	POMODORINI CILIEGINO SECCHI	1600g-1700ml	Vaso
79SOT1700S	4		208H	POMODORINI CILIEGINO CONFIT	1600g-1700ml	Vaso
69SOT1700S	4		209H	CARCIOFI CRUDINI	1600g-1700ml	Vaso
66SOT1700S	4		210H	PEPERONCINI FARCITI TONNO	1600g-1700ml	Vaso
81SOT1700S	4		211H	CUORE DI CICORIA	1600g-1700ml	Vaso
78SOT1700X	4		212H	GIARDINIERA DELLA NONNA (agrodolce)	1600g-1700ml	Vaso
76SOT1700S	4		213H	CIPOLLA ESSICCATA AL MOSTO D'UVA	1600g-1700ml	Vaso
71SOT1700S	4		214H	CIME DI RAPA	1600g-1700ml	Vaso
82SOT1700S	4		215H	FILETTI DI FINOCCHIO	1600g-1700ml	Vaso
Codice	Scatola Pz	Pezzi	N°	FORMAGGI	Formato	Note
02FOR1000	1Pz.1,3kg.		216H	CACIOCAVALLO CLASSICO	1000 g	Peso indicativo
12FOR1000	1Pz.1,5kg.		217H	CACIOCAVALLO IN GROTTA	1000 g	Peso indicativo
07FOR1000	1Pz.1,9kg.		218H	PECORINO IN GROTTA	1000 g	Peso indicativo