



MARE



TERRA



Antipasti

C A T A L O G O P R O D O T T I





*Una storia che parla di passione, di impegno,
di coraggio e di amore per il proprio lavoro, di anni
di esperienza e di professionalità*

TERRA E MARE, UNA STORIA SENZA FINE

Poche aziende hanno una storia così.

Iniziata dal mare, da una famiglia di pescatori, dal sogno di arrivare lontano.

Una storia che inizia a Savelletri da Saverio Renna e arriva alle tavole di tutto il mondo, che si è intrecciata con la terra e con il mare, cogliendo i frutti migliori e i sapori più buoni e genuini, trattandoli con rispetto e secondo la tradizione.

È una storia che parla di **passione, di impegno,**

di coraggio e di amore per il proprio lavoro, di anni di esperienza e di professionalità, diventando sinonimo di **qualità e sicurezza**, conquistando prestigio in Italia e nel mondo.

La storia di Renna è una storia fatta di persone, uomini e donne che contribuiscono ogni giorno ad accrescere il valore dell'azienda e il successo del **Made in Italy**, che portano avanti la storia di un uomo e della sua famiglia, e **l'eterna storia tra terra e mare**.

LAND AND SEA, AN ENDLESS STORY

Non many companies have had a story like this.

It begun in the sea, with a fisherman's family, with the dream of going on.

A story that starts with Saverio Renna in Savelletri and ends on the dining tables of the whole world, entwining land and sea, taking the best fruits and the best and most genuine tastes, processing those products with respect and following traditions.

It's a story that talks about **passion, commitment, bravery and love for its own work**, about years of experience and professionalism, becoming synonym of **quality and safety**, earning **reputation in Italy and all around the world**.

Renna's story is written by people, man and women working each day in order to increase the value of this company and the success of products **Made in Italy**, carrying on the story of a man and his family, and the **endless story between land and sea**.



*Rispettare l'ambiente,
preservare il territorio nel nostro
lavoro quotidiano e nella scelta
dei nostri fornitori.*

—

Noi e la Natura

DALLA PARTE DELL'AMBIENTE

Rispettare l'ambiente, preservare il territorio nel nostro lavoro quotidiano e nella scelta dei nostri fornitori.

Per noi e per i nostri figli.

A dimostrazione del nostro impegno, **nel dicembre 2016** abbiamo ottenuto un riconoscimento importante: **ci è stato assegnato il premio Conai per la prevenzione ambientale** con cui vengono premiate le aziende che scelgono di utilizzare imballaggi con minor impatto ambientale.

ON THE ENVIRONMENT'S SIDE

We respect the environment and preserve the territory on our day-to-day work and when we select our suppliers.
For us and for our children.

In December of 2016, confirming our commitment, we have received a very important acknowledgment: we have been awarded with the Conai award for Environmental Prevention, a prize rewarding all of those companies who choose to use the packaging with less environmental impact.

PREMIO CONAI
PER LA PREVENZIONE
AMBIENTALE



*Per noi la qualità e la garanzia
di prodotti sicuri e conformi alle normative
sono la priorità assoluta.*

CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ: GARANZIA DI SICUREZZA

Per noi la qualità e la garanzia di prodotti sicuri e conformi alle normative sono la priorità assoluta.
Ecco perché operiamo in conformità:



- › **"Standard IFS Food"** International Food Standard
- › **BRC (British Retail Consortium)** standard globale per la sicurezza dei prodotti agroalimentari
- › **"ISO 45001"** standard per la gestione della sicurezza e salute dei lavoratori
- › **"ISO 22000"** sistema di gestione per la sicurezza alimentare
- › **FDA registration number**, necessario per le esportazioni negli Stati Uniti, per i prodotti alimentari
- › **HACCP** Sistema di Autocontrollo dell'igiene

QUALITY CERTIFICATE: SECURITY WARRANTY

Our absolute priority is the quality and the security warranty for our products, in compliance with laws and rulings.

That's the reason why we operate in compliance with:



*Siamo orgogliosi dei riconoscimenti
che il mercato e gli esperti esprimono
nei confronti dei nostri prodotti.*

ORGOGLIO E PASSIONE

I pomodori Sunpomò in olio, i filetti di sgombro in olio e i funghi Champignon in olio, sono le preparazioni che più di recente sono state premiate dalla giuria di esperti dell'Istituto Internazionale del Gusto di Bruxelles ottenendo le prestigiose Stelle del Superior Taste.



PRIDE AND PASSION

We are proud of the acknowledgements expressed for our products by market and experts.

Red tomatoes Sun pomò in oil, mackerel fillets and grilled champignon mushrooms in oil are the products that most recently have been awarded by the expert jury of the International Taste in Brussels receiving the prestigious Superior Taste Stars.



ANTIPASTI DI MARE E DI TERRA, PRONTI PER L'USO

I sapori della tradizione mediterranea riproposti in soluzioni moderne e facili da usare.

I nostri antipasti di terra e di mare e le nostre conserve in olio di oliva e prodotti al naturale sono tutti pronti per l'uso, capaci di riportare sulle tavole delle famiglie moderne gli antichi sapori delle preparazioni della nostra tradizione.

Con semplicità, in qualsiasi momento, per qualunque occasione.

LAND AND SEA READY-TO-USE APPETIZERS

The flavours of our Mediterranean tradition, brought to you in modern and easy-to-use solutions.

All of our **land and sea appetizers, our products preserved in oil and our naturally preserved products** are ready –to-use, and are capable of taking the ancient tastes of our traditional recipes on the dining tables of modern families.

Easily, at any time, **for every occasion**.

Mare e Terra



SCELTI CON CURA, DALLA TERRA E DAL MARE

Utilizziamo solo i prodotti migliori, selezionati grazie a decenni di esperienza e di conoscenza delle materie prime.

Dalla nostra terra di Puglia scegliamo **gli ortaggi e le verdure tipiche**, coltivate con metodi tradizionali da contadini con cui abbiamo un rapporto di fiducia e di rispetto maturato negli anni.

Da tutti i mari del mondo importiamo **i migliori prodotti ittici**, sempre freschi e con filiera controllata.

Dal Mediterraneo e dai nostri pescherecci arrivano, in particolare, **le specialità più richieste e amate** della nostra gamma.

Le nostre preparazioni, **fatte con mani esperte e secondo ricette antiche**, esaltano i migliori sapori e celebrano i migliori prodotti di qualità e la loro provenienza.

CAREFULLY SELECTED, FROM LAND AND SEA

We only use the best products, selected with decennial experience and knowledge of raw materials. **From our homeland, Apulia**, we select **typical vegetables**, cultivated with traditional methods by farmers with whom we have built, during these years, a trusting relationship filled with respect.

We import **the best fish product from all the seas in the world**, always fresh and in channelled system.

From the Mediterranean Sea, with our fishing vessels, we catch, in particular, **the most requested and loved specialties** in our catalogue.

Our preparations, **crafted with expert hands and following ancient recipes**, glorify the best flavours and celebrate the best high quality products and their origin.





COME FACEVANO I NOSTRI NONNI

La nostra azienda è un luogo dove **le tradizioni e i segreti del passato si incontrano con le più moderne tecnologie**, garantendo una costante e scrupolosa lavorazione artigianale in **altissimi standard qualitativi**, frutto dell'esperienza di generazioni di storia di famiglia.

Ci occupiamo di tutto il processo produttivo, dalla selezione degli ingredienti alla lavorazione, dal controllo qualità al confezionamento fino alla gestione delle esportazioni in oltre 60 paesi. Pesce, crostacei e molluschi vengono cotti, salati o conservati in olio, mentre verdure e ortaggi subiscono una lavorazione diversa a seconda della ricetta.

I pomodori, per esempio, **sono essiccati al sole** e conservati in olio, secondo un'antica ricetta della cucina italiana che si tramanda di generazione in generazione. I pesci come lo sgombro sono cotti e puliti manualmente uno a uno. Anche il polpo è tagliato a mano.

JUST LIKE OUR GRANDFATHERS USED TO DO

Our company is the place where **traditions and secrets from the past merge with the most advanced modern technologies**, granting constant and accurate artisanal manufacture with the highest standard qualities, as the result of the experience of generations of family history.

We take care of the whole productive process, from the selection for ingredients to manufacture, from quality control to packaging to the management of the exportations in more than 60 different countries. Fish, crustaceans and molluscs are frozen, or preserved in salt or oil, while vegetables are treated in different ways, following different recipes.

Tomatoes, for example, are sun dried and preserved in oil, following an ancient Italian recipe passed on from a generation to the following one. Fishes like **mackerels** are individually **cooked cleaned by hand**. Octopuses are cleaned by hand too.

ATTENZIONE AI PARTICOLARI

Confezioni personalizzate, etichette di pregio e conformi alle leggi in vigore nel settore alimentare completano la nostra produzione. Con una particolare **attenzione alle esigenze dei nostri clienti e dei mercati** in cui essi operano.

Ma il nostro servizio non finisce qui: **forniamo informazioni e consulenze sui nostri prodotti di cucina italiana**, sulla creazione di **ricette esclusive e sul packaging**.

Creiamo infatti anche nuove ricette in collaborazione con i clienti e proponiamo 30 tipi di packaging, dalle vaschette ai vassoi, dai vasi in vetro ai fusti di varie dimensioni, in modo da confezionare prodotti destinati a soddisfare mercati specifici.



CARE FOR DETAILS

Personalized packaging, quality labels in compliance with laws and regulations that rule the food industry complete our production. With particular **care for the needs of our customers and the markets** in which they operate.

Anyway, our service doesn't stop with that: **we deliver information and consulting for our Italian cuisine products**, for the creation of **exclusive recipes and packaging**.

In facts, we also create new recipes in collaboration with our customers and we offer 30 different types of packaging, from tray to small tray, from glass jars to bucket of different sizes, in order to deliver our products in a package suitable for each specific market.



RENNA

LINEA MARE

Deliziosi antipasti di mare già pronti per essere serviti.

Insalate di mare, filetti di alici, sardine e sgombri, cozze, polpo, calamari, gamberi e seppie.

Ingredienti sapientemente preparati secondo antiche ricette mediterranee. Un modo nuovo e veloce per portare in tavola il sapore del mare, in qualsiasi occasione.

Mare

SEA LINE

*Delicious sea appetizers ready to be served.
Seafood salad, anchovies' fillets, sardines and mackerel,
mussel, octopus, squids, shrimps and cuttlefish.
Ingredients cleverly prepared, following ancient
Mediterranean recipes.
The newest and fastest way to bring on your table the taste
of the sea, in any occasion.*



LINEA MARE

SEA LINE

CONFEZIONI DISPONIBILI

AVAILABLE SIZES

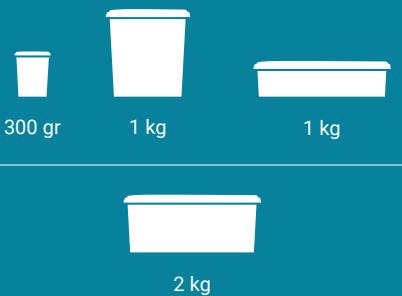
VASSOIO



VASO VETRO



FUSTO



001 Insalata di mare "Gran Festa"

Seafood salad "Gran Festa"
Meeresfrüchtesalat "Gran Festa"
Salade de fruits de mer "Gran Festa"
Ensalada de mariscos "Gran Festa"

VASSOIO

VASO VETRO

FUSTO



002 Insalata di mare "Top Quality"

Seafood salad "Top Quality"
Meeresfrüchtesalat "Top Quality"
Salade de fruits de mer "Top Quality"
Ensalada de mariscos "Top Quality"

VASSOIO

VASO VETRO

FUSTO



005 Insalata di mare "Italia" con verdure

Seafood salad "Italia" with vegetables
Meeresfrüchtesalat "Italia" mit Gemüse
Salade de fruits de mer "Italia" avec légumes
Ensalada de mariscos "Italia" con verduras

VASSOIO

VASO VETRO

FUSTO



058 Insalata di mare "Mediterranea"

"Mediterranea"-style seafood salad
Meeresfrüchtesalat "Mediterranea"
Salade de fruits de mer "Mediterranea"
Ensalada de mariscos "Mediterranea"

VASSOIO

VASO VETRO

FUSTO



100 Insalata di mare "Fantasy"

Seafood salad "Fantasy"
Meeresfrüchtesalat "Fantasy"
Salade de fruits de mer "Fantasy"
Ensalada de mariscos "Fantasy"

VASSOIO

VASO VETRO

FUSTO



007 Filetti di alici marinati

Marinated anchovy fillets
Marinierte Sardellenfilets
Filets d'anchois marinés
Filetes de boquerones marinados

VASSOIO

VASO VETRO

FUSTO



800 Filetti di alici in salsa piccante

Anchovy fillets in spicy sauce
Sardellenfilets in pikanter Soße
Filets d'anchois en sauce piquante
Filetes de boquerones en salsa picante

VASSOIO

VASO VETRO

FUSTO



600 Filetti di alacce marinati

Marinated sardinella fillets
Marinierte Sardinellenfilets
Filets de sardinelles marinés
Filetes de sardinella marinados

VASSOIO

VASO VETRO

FUSTO



010 Filetti di sardinella in salsa piccante

Sardinella fillets in spicy sauce
Sardinellenfilets in pikanter Soße
Filets de sardinelles en sauce piquante
Filetes de sardinella en salsa picante

VASSOIO

VASO VETRO

FUSTO

**056** Involtini di alacce con olive

Sardinella rolls with olives
Sardinelleroladen mit oliven in Öl
Roulades de sardinelles avec olives
Rollitos de sardina con aceitunas

VASSOIO	—	—	—	—	—	—
VASO VETRO	■	■	■	■	■	■
FUSTO	■	■	■	■	■	■

**012** Filetti di sgombro

Mackerel fillets
Makrelenfilets
Filets de maquereau
Filetes de caballa



VASSOIO	—	—	—	—	—	—
VASO VETRO	■	■	■	■	■	■
FUSTO	■	■	■	■	■	■

**015** Cozze in olio

Mussels in oil
Miesmuschelerzeugnis in Öl
Moules à l'huile
Mejillones en aceite

VASSOIO	—	—	—	—	—	—
VASO VETRO	■	■	■	■	■	■
FUSTO	■	■	■	■	■	■

**016** Cozze in salsa piccante

Mussels in spicy sauce
Miesmuschelerzeugnis in pikanter Soße
Moules en sauce piquante
Mejillones en salsa picante

VASSOIO	—	—	—	—	—	—
VASO VETRO	■	■	■	■	■	■
FUSTO	■	■	■	■	■	■

**121** Cozze con verdure

Mussels with vegetables
Miesmuschelerzeugnis mit Gemüse
Moules avec légumes
Mejillones con verduras

VASSOIO	—	—	—	—	—	—
VASO VETRO	■	■	■	■	■	■
FUSTO	■	■	■	■	■	■

**018** Gamberi in olio

Shrimps in oil
Garnelen in Öl
Crevettes à l'huile
Gambas en aceite

VASSOIO	—	—	—	—	—	—
VASO VETRO	■	■	■	■	■	■
FUSTO	■	■	■	■	■	■

**179** Gamberoni in salsa piccante

King prawns in spicy sauce
Riesengarnelen in pikanter Soße
Crevettes royales en sauce piquantes
Camarones en salsa picante

VASSOIO	—	—	—	—	—	—
VASO VETRO	■	■	■	■	■	■
FUSTO	■	■	■	■	■	■

**020** Seppie in olio

Cuttlefishes in oil
Tintenfische in Öl
Seiches à l'huile
Sepias en aceite

VASSOIO	—	—	—	—	—	—
VASO VETRO	■	■	■	■	■	■
FUSTO	■	■	■	■	■	■

**118** Seppie con verdure

Cuttlefishes with vegetables
Tintenfische mit Gemüse
Seiches avec légumes
Sepias con verduras

VASSOIO	—	—	—	—	—	—
VASO VETRO	■	■	■	■	■	■
FUSTO	■	■	■	■	■	■

**021** Calamaretti in olio

Small squids in oil
Kleine Kalmare in Öl
Petits calamars à l'huile
Calamares pequeños en aceite

VASSOIO	—	—	—	—	—	—
VASO VETRO	■	■	■	■	■	■
FUSTO	■	■	■	■	■	■

**113** Calamaretti con verdure

Small squids with vegetables
Kleine Kalmare mit Gemüse
Petits calamars avec légumes
Calamares pequeños con verduras

VASSOIO	—	—	—	—	—	—
VASO VETRO	■	■	■	■	■	■
FUSTO	■	■	■	■	■	■

**022** Calamari in salsa piccante

Squids in spicy sauce
Kalmare in pikanter Soße
Calmars en sauce piquante
Calamares en salsa picante

VASSOIO	—	—	—	—	—	—
VASO VETRO	■	■	■	■	■	■
FUSTO	■	■	■	■	■	■


023 Calamari ripieni

 Stuffed squids
 Gefüllte Kalimare
 Calmars farcis
 Calamares rellenos

VASSOIO	-	-	-	-	-	-
VASO VETRO	-	-	-	-	-	-
FUSTO	-	-	-	-	-	-


174 Calamari in salsa piccante con verdure

 Squid in spicy sauce with vegetables
 Kalmare in pikanter Soße mit Gemüse
 Calmars en sauce piquante avec légumes
 Calamares en salsa picante con verduras

VASSOIO	-	-	-	-	-	-
VASO VETRO	-	-	-	-	-	-
FUSTO	-	-	-	-	-	-


025 Surimi al sapore di granchio

 Crab flavoured surimi
 Surimi Krebsfleisch-imitat aus Fischmuskeleiweiß geformt
 Surimi à la saveur de crabe
 Surimi al sabor de cangrejo

VASSOIO	-	-	-	-	-	-
VASO VETRO	-	-	-	-	-	-
FUSTO	-	-	-	-	-	-


027 Bocconcini di Mare

 Morsels of stuffed squids
 Gefüllte Kalmare "Bocconcini di Mare"
 Bouchées de calmars farcies
 Bocados de calamares rellenos

VASSOIO	-	-	-	-	-	-
VASO VETRO	-	-	-	-	-	-
FUSTO	-	-	-	-	-	-


028 Surimi "Fantasia" al sapore di gambero

 Shrimp flavoured surimi "Fantasia"
 Surimi, Garnelen-imitat aus Fischmuskeleiweiß geformt
 Surimi "Fantasia" à la saveur de crevette
 Surimi "Fantasia" al sabor de gamba

VASSOIO	-	-	-	-	-	-
VASO VETRO	-	-	-	-	-	-
FUSTO	-	-	-	-	-	-


141

 Surimi "fantasia" al sapore di gambero con verdure
 Shrimp flavoured surimi "Fantasia" with vegetables
 Surimi, Garnelen-imitat aus Fischmuskeleiweiß gefömt mit Gemüse
 Surimi "Fantasia" à la saveur de crevette avec légumes
 Surimi "Fantasia" al sabor de gamba con verduras

VASSOIO	-	-	-	-	-	-
VASO VETRO	-	-	-	-	-	-
FUSTO	-	-	-	-	-	-


029 Polpo in olio

 Octopus in oil
 Krake in Öl
 Poulpe à l'huile
 Pulpo en aceite

VASSOIO	-	-	-	-	-	-
VASO VETRO	-	-	-	-	-	-
FUSTO	-	-	-	-	-	-


030 Piovra in olio

 Big octopus in oil
 Riesenkrake in Öl
 Pieuvre à l'huile
 Gran pulpo en aceite

VASSOIO	-	-	-	-	-	-
VASO VETRO	-	-	-	-	-	-
FUSTO	-	-	-	-	-	-


031 Piovra con olive

 Big octopus with olives
 Riesenkrake mit Oliven
 Pieuvre avec olives
 Gran pulpo con aceitunas

VASSOIO	-	-	-	-	-	-
VASO VETRO	-	-	-	-	-	-
FUSTO	-	-	-	-	-	-


146

 Polpo "Carpaccio"
 Octopus "Carpaccio"
 Krake "Carpaccio"
 Poulpe "Carpaccio"
 Pulpo "Carpaccio"

VASSOIO	-	-	-	-	-	-
VASO VETRO	-	-	-	-	-	-
FUSTO	-	-	-	-	-	-


033 Polpo "Gran Mare"

 Octopus "Gran Mare"
 Krake "Gran Mare"
 Poulpe "Gran Mare"
 Pulpo "Gran Mare"

VASSOIO	-	-	-	-	-	-
VASO VETRO	-	-	-	-	-	-
FUSTO	-	-	-	-	-	-


014 Polpo "Gran Mare" con olive

 Octopus "Gran Mare" with olives
 Krake "Gran Mare" mit Oliven
 Poulpe "Gran Mare" avec olives
 Pulpo "Gran Mare" con aceitunas

VASSOIO	-	-	-	-	-	-
VASO VETRO	-	-	-	-	-	-
FUSTO	-	-	-	-	-	-

**247 Polpo con verdure**

Octopus with vegetables
Krake mit Gemüse
Poulpe avec légumes
Pulpo con verduras

VASSOIO	-	-	-	-	-
VASO VETRO	-	-	-	-	-
FUSTO	-	-	-	-	-

**108 Piovra in salsa piccante**

Big octopus in spicy sauce
Riesenkrake in pikanter Soße
Pieuvre en sauce piquante
Gran pulpo en salsa picante

VASSOIO	-	-	-	-	-
VASO VETRO	-	-	-	-	-
FUSTO	-	-	-	-	-

**032 Polpetti in olio**

Small octopuses in oil
Kleine Kraken in Öl
Petits poulpes à l'huile
Pulpos pequeños en aceite

VASSOIO	-	-	-	-	-
VASO VETRO	-	-	-	-	-
FUSTO	-	-	-	-	-

**060 Polpetti in salsa piccante**

Small octopuses in spicy sauce
Kleine Kraken in pikanter Soße
Petits poulpes en sauce piquante
Pulpos pequeños en salsa picante

VASSOIO	-	-	-	-	-
VASO VETRO	-	-	-	-	-
FUSTO	-	-	-	-	-

**120 Polpetti con verdure**

Small octopuses with vegetables
Kleine Kraken mit Gemüse
Petits poulpes avec légumes
Pulpo pequeños con verduras

VASSOIO	-	-	-	-	-
VASO VETRO	-	-	-	-	-
FUSTO	-	-	-	-	-

**186 Tentacoli di totano gigante del Pacifico**

Pacific giant squid tentacles
Tentakeln vom Pazifischen riesen-pfeilkalmar
Tentacules d'encornet géant du Pacifique
Tentáculos de calamar gigante del Pacífico

VASSOIO	-	-	-	-	-
VASO VETRO	-	-	-	-	-
FUSTO	-	-	-	-	-

**187 Insalata di polpo e tentacoli di totano gigante del Pacifico**

Octopus salad and Pacific giant squid tentacles
Krakensalat mit tentakeln vom Pazifischen riesen-pfeilkalmar
Salade de poulpe et tentacules d'encornet géant du Pacifique
Ensalada de pulpos y tentáculos de calamar gigante del Pacífico

VASSOIO	-	-	-	-	-
VASO VETRO	-	-	-	-	-
FUSTO	-	-	-	-	-

**147 Polpetti grigliati**

Grilled small octopuses
Kleine Kraken vom Grill
Petits poulpes grillés
Pulpos pequeños a la parrilla

VASSOIO	-	-	-	-	-
VASO VETRO	-	-	-	-	-
FUSTO	-	-	-	-	-

**257 Anelli di totano in salsa piccante**

Squid rings in spicy sauce
Pfeilkalmareringe in pikanter Soße
Anneaux d'encornet en sauce piquante
Anillos de pota en salsa picante

VASSOIO	-	-	-	-	-
VASO VETRO	-	-	-	-	-
FUSTO	-	-	-	-	-

MARE IN SALAMOIA

SEAFOOD IN BRINE

Antipasti di mare al naturale
dal gusto leggero.

Possono essere preparati con olio,
spezie e salse a piacere.

Sea appetizers naturally preserved with light flavour.
Can be prepared with oil, spices and sauces of your
preference.

*Mare in
Salamoia*

CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE SIZES

FUSTO**N029 Polpo in salamoia**

Octopus in brine
Krake in Salzlake
Poulpe en saumure
Pulpo en salmuera

FUSTO	-	-	-	-	-
VASSOIO	-	-	-	-	-
VASO VETRO	-	-	-	-	-



N001
Insalata di mare "Gran Festa" in salamoia
Seafood salad "Gran Festa" in brine
Meeresfrüchtesalat "Gran Festa" in Salzlake
Salade de fruits de mer "Gran Festa" en saumure
Ensalada de mariscos "Gran Festa" en salmuera

FUSTO



N002
Insalata di mare "Top Quality" in salamoia
Seafood salad "Top Quality" in brine
Meeresfrüchtesalat "Top Quality" in Salzlake
Salade de fruits de mer "Top Quality" en saumure
Ensalada de mariscos "Top Quality" en salmuera

FUSTO



N006
Insalata di mare "Gran Pizza" in salamoia
Seafood salad "Gran Pizza" in brine
Meeresfrüchtesalat "Gran Pizza" in Salzlake
Salade de fruits de mer "Gran Pizza" en saumure
Ensalada de mariscos "Gran Pizza" en salmuera

FUSTO



N007
Filetti di alici marinati in salamoia
Marinated anchovy fillets in brine
Marinierte Sardellenfilets in Salzlake
Filets d'anchois marinés en saumure
Filetes de boquerones marinados en salmuera

FUSTO



N028
Surimi fantasia al sapore di gambero in salamoia
Shrimp flavoured surimi "Fantasia" in brine
Surimi, Gamelen-imitat aus Fischmuskeleiweiß geformt in Salzlake
Surimi "Fantasia" à la saveur de crevette en saumure
Surimi "fantasia" al sabor de gamba en salmuera

FUSTO



N012
Filetti di sgombro in salamoia
Mackerel fillets in brine
Makrelenfilets in Salzlake
Filets de maquereau en saumure
Filetes de caballa en salmuera

FUSTO



N018
Gamberi in salamoia
Shrimps in brine
Garnelen in Salzlake
Crevettes en saumure
Gambas en salmuera

FUSTO



N025
Surimi al sapore di granchio in salamoia
Crab flavoured surimi in brine
Surimi Krebsfleisch-imitat aus Fischmuskeleiweiß in Salzlake
Surimi à la saveur de crabe en saumure
Surimi al sabor de cangrejo en salmuera

FUSTO



N030
Piovra in salamoia
Big octopus in brine
Riesenkrake in Salzlake
Pieuvre en saumure
Gran pulpo en salmuera

FUSTO



N033
Polpo "Gran Mare" in salamoia
Octopus "Gran Mare" in brine
Krake "Gran Mare" in Salzlake
Poulpe "Gran Mare" en saumure
Pulpo "Gran Mare" en salmuera

FUSTO



N020
Seppie in salamoia
Cuttlefishes in brine
Tintenfische in Salzlake
Seiches en saumure
Sepias en salmuera

FUSTO



N032
Polpetti in salamoia
Small octopuses in brine
Kleine Kraken in Salzlake
Petits poulpes en saumure
Pulpos pequeños en

FUSTO



LINEA PESCHERIA FISHMONGER LINE

Questa linea di antipasti già pronti è disponibile sia in olio sia in salamoia. Tutto il sapore del mare pronto da portare in tavola.

This antipasti line is available in oil and in brine. All the flavor of the sea ready to bring to the table.

CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE SIZES

FUSTO



BUSTA

400 gr / 500 gr

Linea
Pescheria



006 Insalata di mare "Gran Pizza"
Seafood salad "Gran Pizza"
Meeresfrüchtesalat "Gran Pizza"
Salade de fruits de mer "Gran Pizza"
Ensalada de mariscos "Gran Pizza"



007 Filetti di alici marinati
Marinated anchovy fillets
Marinierte Sardellenfilets
Filets d'anchois marinés
Filetes de boquerones marinados



012 Filetti di sgombro
Mackerel fillets
Makrelenfilets
Filets de maquereau
Filetes de caballa



018 Gamberi
Shrimps
Garnelen
Crevettes
Gambas

Wine

**025 Surimi al sapore di granchio**

Crab flavoured surimi

Surimi Krebsfleisch-imitat aus Fischmuskeleiweiß geformt
Surimi à la saveur de creve
Surimi al sabor de cangrejo

FUSTO

**028 Surimi "Fantasia" al sapore di gambero**

Shrimp flavoured surimi "Fantasia"

Surimi, Garnelen-imitat aus Fischmuskeleiweiß geformt
Surimi "Fantasia" à la saveur de crevette
Surimi "fantasia" al sabor de gamba

FUSTO

**029 Polpo**Octopus
Krake
Poulpe
Pulpo

FUSTO

**002 Insalata di mare**Seafood salad
Meeresfrütesalat
Salade de fruits de mer
Ensalada de mariscos

FUSTO

**203 Polpo intero cotto sottovuoto**Whole cooked octopus in vacuum
Ganze Krake gekocht, vakuumverpackt
Poulpe entier cuit sous-vide
Pulpo entero cocido al vacío

BUSTA 400 gr

**232 Polpo tagliato e cotto sottovuoto**Cut octopus cooked in vacuum
Gekochte geschnittenen Krake, vakuumverpackt
Poulpe cuit et coupé sous-vide
Pulpo cocido y cortado al vacío

BUSTA 500 gr

**202 Tentacoli di polpo cotto sottovuoto**Cooked octopus tentacles in vacuum
Tentakeln vom Krake gekocht, vakuumverpackt
Tentacules de poulpe cuits sous-vide
Tentáculos de pulpo cocido al vacío

BUSTA 500 gr



MARE ATM SEA MAP

Una selezione di antipasti di mare confezionati in atmosfera protettiva per preservare in modo ottimale le caratteristiche organolettiche e il gusto del prodotto

A selection of sea appetizers, packaged in protective atmosphere in order to preserve in a perfect way the product's organoleptic properties and flavour.

CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE SIZES

VASSOIO



135 gr



1 kg



ATM020
Seppie
Cuttlefishes
Tintenfische
Seiches
Sepias

VASSOIO



ATM002

Insalata di mare
Seafood salad
Meeresfrüchtesalat
Salade de fruits de mer
Ensalada de mariscos

VASSOIO



ATM007

Filetti di alici marinati
Marinated anchovy fillets
Marinierte Sardellenfilets
Filets d'anchois marinés
Filetes de boquerones marinados

VASSOIO



ATM012
Filetti di sgombro
Mackerel fillets
Makrelenfilets
Filets de maquereau
Filetes de caballa

VASSOIO



ATM146
Polpo "carpaccio"
Octopus "Carpaccio"
Krake "Carpaccio"
Poulpe "Carpaccio"
Pulpo "Carpaccio"

VASSOIO



LINEA TERRA

Specialità vegetali realizzate secondo le antiche ricette del Sud Italia, pronte per essere portate in tavola. Antipasti che vanno dai semplici pomodori secchi in olio alle classiche melanzane grigliate fino al sapore intenso e ricercato dei peperoncini "Zefrino" con tonno e capperi. Ideali anche come aperitivo o contorno.

Il gusto della terra e la bontà dell'orto, ogni giorno a tavola, in maniera facile e veloce.

Terra

FOOD LINE

Vegetable delicacies made following the ancient recipes of Southern Italy, ready to be served on table. Appetizers like the simple dried tomatoes preserved in olive oil or like the classic grilled aubergines or the intense flavour of "Zefirino" chili peppers with tuna and capers. Perfect as appetizers and side dish too.

The flavour of the earth and the good things from the garden, every day on your table, in a fast and easy way.



LINEA TERRA

FOOD LINE

CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE SIZES

VASSOIO



VASO VETRO



FUSTO



BUSTA



034 Melanzane grigliate

Grilled aubergines
Auberginen vom Grill
Aubergines grillées
Berenjenas a la parrilla

VASSOIO	—	—	—	—	—	BUSTA
VASO VETRO	■	■	■	■	■	
FUSTO	■	—	—	■	■	



035 Zucchine grigliate

Grilled zucchini
Zucchini vom Grill
Courgettes grillées
Calabacines a la parrilla

VASSOIO	—	—	—	—	—	BUSTA
VASO VETRO	■	■	■	■	■	
FUSTO	■	—	—	■	■	



036 Peperoni grigliati

Grilled peppers
Paprikaschoten vom Grill
Poivrons grillés
Pimientos a la parrilla

VASSOIO	—	—	—	—	—	BUSTA
VASO VETRO	■	■	■	■	■	
FUSTO	■	—	—	■	■	



004 Verdure miste grigliate

Mixed grilled vegetables
Gemischte gebrillierte Gemüse
Légumes mixtes grillés
Mezcla de verduras a la parrilla

VASSOIO	—	—	—	—	—	BUSTA
VASO VETRO	■	■	■	■	■	
FUSTO	■	—	—	■	■	



103 Filetti di peperoni con condimento balsamico

Chopped peppers with balsamic dressing
Paprikaschotenstreifen mit Balsamicowürze
Filets de poivrons avec condiment balsamique
Pimientos rayados con condimento balsámico

VASSOIO	—	—	—	—	—	BUSTA
VASO VETRO	■	■	■	■	■	
FUSTO	■	—	—	■	■	



128 Peperoncini "Zefirino" in agrodolce

Sweet & sour small pepper "Zefirino"
Süßsaurere kleine Paprikaschoten "Zefirino"
Petits poivrons "Zefirino" à l'aire-doux
Pimientos pequeños "Zefirino" en agridulce

VASSOIO	—	—	—	—	—	BUSTA
VASO VETRO	■	■	■	■	■	
FUSTO	■	—	—	■	■	



038 Carciofi in olio

Artichokes in oil
Artischockenherzen in Öl
Artichauts à l'huile
Alcachofas en aceite

VASSOIO	—	—	—	—	—	BUSTA
VASO VETRO	■	■	■	■	■	
FUSTO	■	—	—	■	■	



039 Carciofi "Spaccatelli"

Halved artichokes "Spaccatelli"
Halbe Artischocken "Spaccatelli"
Artichauts coupés "Spaccatelli"
Alcachofas en mitades "Spaccatelli"

VASSOIO	—	—	—	—	—	BUSTA
VASO VETRO	■	■	■	■	■	
FUSTO	■	—	—	■	■	



040 Carciofi grigliati con gambo

Grilled artichokes with stem
Artischocken vom Grill mit Stiel
Artichauts grillés avec tige
Alcachofas a la parrilla con tallo

VASSOIO	—	—	—	—	—	BUSTA
VASO VETRO	■	■	■	■	■	
FUSTO	■	—	—	■	■	

Terra

**041** Carciofi grigliati

Grilled artichokes
Artischocken vom Grill
Artichauts grillés
Alcachofas a la parrilla

VASSOIO	—	—	—	—	—	BUSTA
VASO VETRO	■	■	■	■	■	
FUSTO	■	■	■	■	■	

**042** Carciofi alla romana

"Romana"-style artichokes
Artischocken nach römischer Art
Artichauts à la romaine
Alcachofas a la romana

VASSOIO	—	—	—	—	—	BUSTA
VASO VETRO	■	■	■	■	■	
FUSTO	■	■	■	■	■	

**044** Carciofi "Contadina" grigliati

Grilled "Contadina"-style artichokes
Artischocken vom Grill nach Bauernart
Artichauts à la paysanne grillés
Alcachofas a la "campesina" a la parrilla

VASSOIO	—	—	—	—	—	BUSTA
VASO VETRO	■	■	■	■	■	
FUSTO	■	■	■	■	■	

**111** Carciofo a spicchi con basilico

Artichokes in quarters with basil
Geviertelte Artischocken mit Basilikum
Artichauts en quartiers au basilic
Alcachofas en cuartos con albahaca

VASSOIO	—	—	—	—	—	BUSTA
VASO VETRO	■	■	■	■	■	
FUSTO	■	■	■	■	■	

**043** Pomodori secchi

Sun-dried tomatoes
Sonnengetrocknete Tomaten
Tomates séchées
Tomates secos

VASSOIO	—	—	—	—	—	BUSTA
VASO VETRO	■	■	■	■	■	
FUSTO	■	■	■	■	■	

**J043** Pomodori secchi a Julienne

Julienne Sun-dried tomatoes
Sonnengetrocknete Tomaten in Julienne
Tomates séchées en Julienne
Tomates secos en Julienne

VASSOIO	—	—	—	—	—	BUSTA
VASO VETRO	■	■	■	■	■	
FUSTO	■	■	■	■	■	

**057** Pomodori "Pronto Chef"

Tomatoes "Pronto Chef"
Tomaten "Pronto Chef"
Tomates "Pronto Chef"
Tomates "Pronto Chef"

VASSOIO	—	—	—	—	—	BUSTA
VASO VETRO	■	■	■	■	■	
FUSTO	■	■	■	■	■	

**064** Pomodori semi-secchi "U'Pemdaur"

Semi-dried tomatoes "U'Pemdaur"
Halbtrockene Tomaten "U'Pemdaur"
Tomates demi-séchées "U'Pemdaur"
Tomates semi-secos "U'Pemdaur"

VASSOIO	—	—	—	—	—	BUSTA
VASO VETRO	■	■	■	■	■	
FUSTO	■	■	■	■	■	

**136** Cocktail di pomodori "Sunpomò" rossi e verdi

Red and Green tomatoes "Sunpomò Cocktail"
"Sunpomò Cocktail" rote und grüne Tomaten
Cocktail de tomates rouges et vertes confites "Sunpomò"
Cóctel de tomates Sunpomò rojos y verdes

VASSOIO	—	—	—	—	—	BUSTA
VASO VETRO	■	■	■	■	■	
FUSTO	■	■	■	■	■	

**069** Pomodori rossi "Sunpomò"

Red tomatoes "Sunpomò"
Rote Tomaten "Sunpomò"
Tomates rouges confites "Sunpomò"
Tomates rojas "Sunpomò"

VASSOIO	—	—	—	—	—	BUSTA
VASO VETRO	■	■	■	■	■	
FUSTO	■	■	■	■	■	

**125** Pomodori verdi "Sunpomò"

Green tomatoes "Sunpomò"
Grüne Tomaten "Sunpomò"
Tomates vertes confites "Sunpomò"
Tomates verdes "Sunpomò"

VASSOIO	—	—	—	—	—	BUSTA
VASO VETRO	■	■	■	■	■	
FUSTO	■	■	■	■	■	

**045** Antipasto "Italia"

Antipasto "Italia"
Vorspeise "Italia"
Hors-d'oeuvre "Italia"
Entremés "Italia"

VASSOIO	—	—	—	—	—	BUSTA
VASO VETRO	■	■	■	■	■	
FUSTO	■	■	■	■	■	



126 Caponata di verdure
"Caponata" of vegetables
Gemüse "Caponata"
"Caponata" de légumes
"Caponata" de verduras

VASSOIO	—	—	—	—	—	BUSTA
VASO VETRO	■	■	■	■	■	
FUSTO	—	—	—	—	■	



048 Funghi champignons grigliati
Grilled champignon mushrooms
Champignon-Pilze vom Grill
Champignons grillés
Champiñones a la parrilla



VASSOIO	—	—	—	—	—	BUSTA
VASO VETRO	■	■	■	■	■	
FUSTO	—	—	—	—	■	



049 Funghi pleurotus grigliati
Grilled oyster mushrooms
Austernpilze vom Grill
Champignons pleurotes grillés
Setas de ostra a la parrilla

VASSOIO	—	—	—	—	—	BUSTA
VASO VETRO	■	■	■	■	■	
FUSTO	—	—	—	—	■	



052 Cipolle "Borettane" grigliate
Grilled "Borettane" onions
"Borettane" Zwiebeln vom Grill
Oignons "Borettane" grillés
Cebollas "Borettane" a la parrilla

VASSOIO	—	—	—	—	—	BUSTA
VASO VETRO	■	■	■	■	■	
FUSTO	—	—	—	—	■	



053 Cipolle "Borettane" in agrodolce
Sweet & sour "Borettane" onions
Süßsauere "Borettane" Zwiebeln
Oignons "Borettane" à l'aigre-doux
Cebollas "Borettane" en agridulce

VASSOIO	—	—	—	—	—	BUSTA
VASO VETRO	■	■	■	■	■	
FUSTO	—	—	—	—	■	



072 Cipolle "Borettane" in condimento balsamico
"Borettane" onions in balsamic dressing
"Borettane" Zwiebeln in Balsamicowürze
Oignons "Borettane" au condiment balsamique
Cebollas "Borettane" en condimento balsámico

VASSOIO	—	—	—	—	—	BUSTA
VASO VETRO	■	■	■	■	■	
FUSTO	—	—	—	—	■	



054 Cipolline in olio
Small onions in oil
Perlwiebeln in Öl
Petits oignons à l'huile
Cebolletas en aceite

VASSOIO	—	—	—	—	—	BUSTA
VASO VETRO	■	■	■	■	■	
FUSTO	—	—	—	—	■	



055 Lampascioni in olio
Wild onions "Lampascioni"
Wildzwiebeln "Lampascioni"
Oignons sauvages "Lampascioni"
Cebollas salvajes "Lampascioni"

VASSOIO	—	—	—	—	—	BUSTA
VASO VETRO	■	■	■	■	■	
FUSTO	—	—	—	—	■	



088 Aglio bianco
White garlic
Weißer Knoblauch
Ail blanc
Ajo blanco

VASSOIO	—	—	—	—	—	BUSTA
VASO VETRO	■	■	■	■	■	
FUSTO	—	—	—	—	■	



132 Frutto di cappero
Caper berries
Kapernfrüchte
Fruits de câprier
Alcaparrones

VASSOIO	—	—	—	—	—	BUSTA
VASO VETRO	■	■	■	■	■	
FUSTO	—	—	—	—	■	



248 Peperoncini piccanti lunghi
Hot long chili peppers
Lange Heiße Chili-Pfeffer
Piments forts longs
Guindillas largas

VASSOIO	—	—	—	—	—	BUSTA
VASO VETRO	■	■	■	■	■	
FUSTO	—	—	—	—	■	



249 Peperoncini piccanti tondi
Hot round chili peppers
Heiße Kirschpfeffer
Piments forts ronds
Guindillas redondas

VASSOIO	—	—	—	—	—	BUSTA
VASO VETRO	■	■	■	■	■	
FUSTO	—	—	—	—	■	



OLIVE OLIVES

Olive da tavola per soddisfare tutti i palati e tutte le esigenze.

Dalle olive verdi di "Cerignola", tipiche della Puglia dalla forma allungata e dal gusto dolce, alle Olive Leccino, dalla forma piccola e dal sapore leggermente amarognolo. Ideali per aperitivi o in gustose preparazioni.

Table olives that can suit every taste and all the needs. From "Cerignola's" green olives, typical Apulian products with elongated shape and sweet taste, to Leccino olives, with small shape and a slightly bitter taste. Perfect as appetizers or as part of flavorful recipes.

CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE SIZES

VASSOIO



200 gr

500 gr

1 kg

VASO VETRO



300 gr

1,7 kg

2,9 kg

FUSTO



1 kg

2 kg

5 kg



Olive "Leccino"

"Leccino" olives
"Leccino" Oliven
Olives "Leccino"
Aceitunas "Leccino"

026

VASSOIO

VASO VETRO

FUSTO



Olive miste di "Cerignola"

Mixed olives "di Cerignola"
Gemischte Oliven "di Cerignola"
Olives mixtes "di Cerignola"
Aceitunas mixtas "di Cerignola"

073

VASSOIO

VASO VETRO

FUSTO



Olive miste denocciolate

Mixed pitted olives
Gemischte entkernte Oliven
Olives mixtes dénoyautées
Aceitunas mixtas deshuesadas

097

VASSOIO

VASO VETRO

FUSTO

**037** Olive verdi grigliate

Grilled green olives
Grüne Oliven vom Grill
Olives vertes grillées
Aceitunas verdes a la parrilla

VASSOIO	—	—	—	—	—	—
VASO VETRO	■	■	■	■	■	■
FUSTO	■	■	■	■	■	■

**046** Olive verdi schiacciate

Mashed green olives
Zerdrückte grüne Oliven
Olives vertes écrasées
Aceitunas verdes machacadas

VASSOIO	—	—	—	—	—	—
VASO VETRO	■	■	■	■	■	■
FUSTO	■	■	■	■	■	■

**047** Olive nere "Calabria"

Black olives "Calabria"
Schwarze Oliven "Calabria"
Olives noires "Calabria"
Aceitunas negras "Calabria"

VASSOIO	—	—	—	—	—	—
VASO VETRO	■	■	■	■	■	■
FUSTO	■	■	■	■	■	■

**070** Olive verdi di "Cerignola"

Green olives "di Cerignola"
Grüne Oliven "di Cerignola"
Olives vertes "di Cerignola"
Aceitunas verdes "di Cerignola"

VASSOIO	—	—	—	—	—	—
VASO VETRO	■	■	■	■	■	■
FUSTO	■	■	■	■	■	■

**080** Olive nere di "Cerignola"

Black olives "di Cerignola"
Schwarze Oliven "di Cerignola"
Olives noires "di Cerignola"
Aceitunas negras "di Cerignola"

VASSOIO	—	—	—	—	—	—
VASO VETRO	■	■	■	■	■	■
FUSTO	■	■	■	■	■	■

**094** Olive alla "Boscaiola"

"Boscaiola" olives
"Boscaiola" Oliven
Olives "Boscaiola"
Aceitunas "Boscaiola"

VASSOIO	—	—	—	—	—	—
VASO VETRO	■	■	■	■	■	■
FUSTO	■	■	■	■	■	■

**095** Olive alla "Rustica"

"Rustica" olives
"Rustica" Oliven
Olives "Rustica"
Aceitunas "Rustica"

VASSOIO	—	—	—	—	—	—
VASO VETRO	■	■	■	■	■	■
FUSTO	■	■	■	■	■	■

**096** Olive alla paesana

"Paesana" olives
"Paesana" Oliven
Olives "Paesana"
Aceitunas "Paesana"

VASSOIO	—	—	—	—	—	—
VASO VETRO	■	■	■	■	■	■
FUSTO	■	■	■	■	■	■

**098** Olive verdi denocciolate

Pitted green olives
Grüne entkernte Oliven
Olives vertes dénoyautées
Aceitunas verdes deshuesadas

VASSOIO	—	—	—	—	—	—
VASO VETRO	■	■	■	■	■	■
FUSTO	■	■	■	■	■	■

**127** Olive nere denocciolate

Pitted Black olives
Schwarze entkernte Oliven
Olives noires dénoyautées
Aceitunas negras deshuesadas

VASSOIO	—	—	—	—	—	—
VASO VETRO	■	■	■	■	■	■
FUSTO	■	■	■	■	■	■

**158** Olive nere "Mediterranea" denocciolate

"Mediterranea" pitted black olives
Schwarze entkernte Oliven "Mediterranea"
Olives noires dénoyautées "Mediterranea"
Aceitunas negras deshuesadas "Mediterranea"

VASSOIO	—	—	—	—	—	—
VASO VETRO	■	■	■	■	■	■
FUSTO	■	■	■	■	■	■

**148** Olive miste denocciolate in salsa piccante

Mixed pitted olives in spicy sauce
Gemischte entkernte Oliven in pikanter Soße
Olives mixtes dénoyautées en sauce piquante
Aceitunas mixtas deshuesadas en salsa picante

VASSOIO	—	—	—	—	—	—
VASO VETRO	■	■	■	■	■	■
FUSTO	■	■	■	■	■	■

VERDURE RIPIENE STUFFED VEGETABLES

Le verdure ripiene sono un'ottima soluzione che permette di trasformare delle semplici verdure in un piatto gustoso, adatto ad ogni occasione. Creme al formaggio, mix di verdure e spezie, tonno e alici sono i gustosi ripieni tra cui scegliere per portare in tavola un secondo piatto ma anche un antipasto sfizioso e saporito.

Stuffed vegetables are an optimal solution that can turn simple vegetables in flavorful dishes, suitable for every occasion.

Cheese creams, mix of vegetables and spices, tuna and anchovies are the tasty stuffing to choose for, in order to bring on the table a second course or a saucy and tasty appetizer.

CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE SIZES

VASSOIO

1 kg

FUSTO

1 kg

*Verdure
Ripiene
e Battuti*



061 Involtini di melanzane ripieni

Stuffed aubergine rolls
Gefüllte Auberginenrouladen
Roulades d'aubergines farcies
Rollitos de berenjenas rellenos

VASSOIO

FUSTO



062 Involtini di peperoni ripieni

Stuffed pepper rolls
Gefüllte Paprikaschotenrouladen
Roulades de poivrons farcies
Rollitos de pimientos rellenos

VASSOIO

FUSTO



104 Peperoncini "Zefirino" ripieni di tonno e capperi

Small peppers "Zefirino" stuffed with tuna and capers
Kleine Paprikaschoten "Zefirino" gefüllt mit Thunfisch und Kapern
Petits poivrons "Zefirino" farcis au thon et câpres
Pimientos pequeños "Zefirino" llenos de atún y alcacarras

VASSOIO

FUSTO



065 Peperoncini "Zefirino" ripieni di alici e capperi

Small peppers "Zefirino" stuffed with anchovies and capers
Kleine Paprikaschoten "Zefirino" gefüllt mit Sardellen und Kapern
Petits poivrons "Zefirino" farcis à l'anchois et câpres
Pimientos pequeños "Zefirino" llenos de boquerones y alcacarras

VASSOIO

FUSTO



063 Foglie di vite ripiene di riso

Vine leaves stuffed with rice
Weinblätter gefüllt mit Reis
Feuilles de vigne farcies au riz
Hojas de vid rellenas de arroz

VASSOIO

FUSTO



112 Peperoni verdi ripieni di formaggio

Green peppers stuffed with cheese
Grüne Paprikaschoten gefüllt mit Käse
Piments verts farcis au fromage
Pimientos verdes rellenos de queso

VASSOIO

FUSTO



114 Peperoncini rossi ripieni di formaggio

Small red peppers stuffed with cheese
Kleine rote Paprikaschoten gefüllt mit Käse
Piments rouges farcis au fromage
Pimientos rojos pequeños rellenos de queso

VASSOIO

FUSTO



115 "Peperoncini "Zefirino" ripieni di formaggio"

Peppers "Zefirino" stuffed with cheese
Paprikaschoten "Zefirino" gefüllt mit Käse
Piments "Zefirino" farcis au fromage
Pimientos "Zefirino" rellenos de queso

VASSOIO

FUSTO



116 Olive verdi ripiene di formaggio

Green olives stuffed with cheese
Grüne Oliven gefüllt mit Käse
Olives vertes farcies au fromage
Aceitunas verdes rellenas de queso

VASSOIO

FUSTO



117 Funghi champignon ripieni di formaggio

Champignon mushrooms stuffed with cheese
Champignon-Pilze gefüllt mit Käse
Champignons farcies au fromage
Champiñones rellenos de queso

VASSOIO

FUSTO



119 Carciofi ripieni di formaggio

Artichokes stuffed with cheese
Artischocken gefüllt mit Käse
Artichauts farcies au fromage
Alcachofas rellenas de queso

VASSOIO

FUSTO



122 Involtini di speck ripieni di formaggio

"Speck" rolls stuffed with cheese
"Speck"-Rouladen gefüllt mit Käse
Roulades de "Speck" farcies au fromage
Rollitos de "Speck" rellenos de queso

VASSOIO

FUSTO

BATTUTI MINCES

Una sfiziosa selezione di battuti spalmabili, ideali per preparare aperitivi - su tartine e crostini - in abbinamento a secondi di mare e di terra o come condimento di primi piatti.

A fancy selection of spreadable mince, ideal for the preparation of appetizers – on mini quiches and croutons – combined to land or sea second dishes or to flavour first dishes.



250 **Battuto di peperoncini piccanti**
Crushed hot chili pepper
Pikanter Chilli-Aufstrich
Crème de piments forts
Paté de guindillas



254 **Battuto di carciofi grigliati**
Minced grilled artichokes
Gegrillte Artischocken-Aufstrich
Crème d'artichauts grillés
Paté de alcachofas a la parrilla



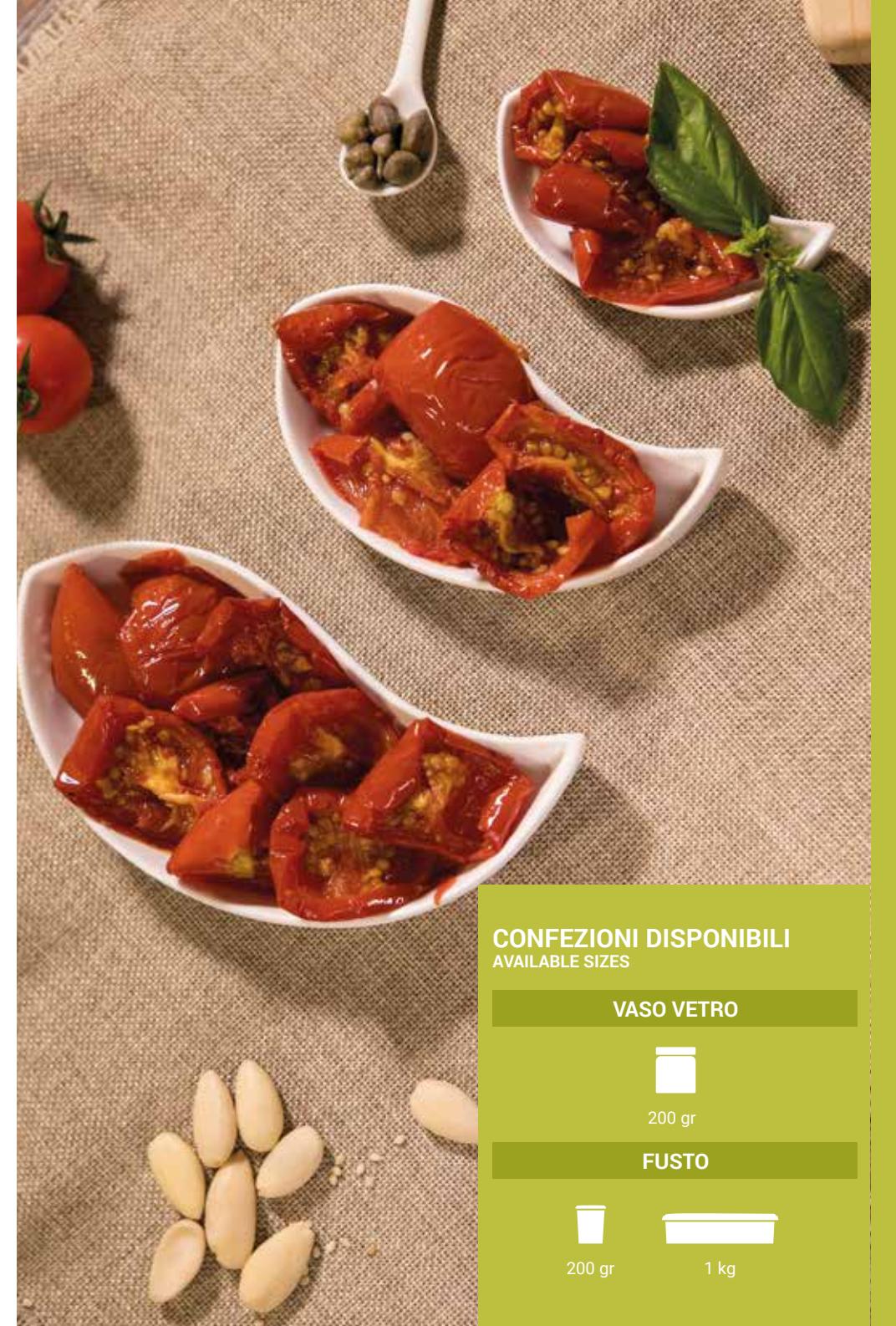
255 **Battuto di pomodori**
Minced sun-dried tomatoes
Sonnengetrocknete Tomaten-Aufstrich
Crème de tomates séchées
Paté de tomates secos



251 **Battuto di peperoncini piccanti con verdure**
Crushed hot chili pepper with vegetables
Pikanter Gemüseaufstrich
Crème de piments forts avec légumes
Paté de guindillas con verduras



259 **Battuto di verdure miste grigliate**
Minced mixed grilled vegetables
Gemischtes gegrilltes Gemüse-Aufstrich
Crème de légumes mixtes grillés
Paté de verduras mixtas a la parrilla



CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE SIZES

VASO VETRO



200 gr

FUSTO



200 gr 1 kg

TERRA ATM

MAP FOOD

CONFEZIONI DISPONIBILI

AVAILABLE SIZES

Una selezione di antipasti di terra confezionati in atmosfera protettiva per preservare in modo ottimale le caratteristiche organolettiche e il gusto del prodotto

A selection of sea appetizers, packaged in protective atmosphere in order to preserve in a perfect way the product's organoleptic properties and flavour.

VASSOIO

135 gr

1 kg

Terra
ATM



ATM034 Melanzane grigliate
Grilled aubergines
Auberginen vom Grill
Aubergines grillées
Berenjenas a la parrilla

VASSOIO



ATM035 Zucchine grigliate
Grilled zucchini
Zucchini vom Grill
Courgettes grillées
Calabacines a la parrilla

VASSOIO



ATM036 Peperoni grigliati
Grilled peppers
Paprikaschoten vom Grill
Poivrons grillés
Pimientos a la parrilla

VASSOIO



ATM044 Carciofi "Contadina" grigliati
Grilled "Contadina"-style artichokes
Artischocken vom Grill nach Bauernart
Artichauts à la paysanne grillés
Alcachofas a la "campesina" a la parrilla

VASSOIO



ATM048 Funghi champignon grigliati
Grilled champignon mushrooms
Champignon-Pilze vom Grill
Champignons grillés
Champiñones a la parrilla

VASSOIO



ATM069 Pomodori rossi "Sumpomo"
Red tomatoes "Sumpomo"
Rote Tomaten "Sumpomo"
Tomates rouges confites "Sumpomo"
Tomates rojos "Sumpomo"

VASSOIO

Terra



Antipasto di mare 1

Seafood "antipasto" 1
Meeresfrüchtevorspeise 1
Hors d'oeuvre de fruits de mer 1
Entremés de mariscos 1

083

VASSOIO



Antipasto di mare 2

Seafood "antipasto" 2
Meeresfrüchtevorspeise 2
Hors d'oeuvre de fruits de mer 2
Entremés de mariscos 2

084

VASSOIO



Antipasto di mare 3

Seafood "antipasto" 3
Meeresfrüchtevorspeise 3
Hors d'oeuvre de fruits de mer 3
Entremés de mariscos 3

227

VASSOIO

PENTANTIPASTI PENTA-APPETIZER

Ricercate e squisite combinazioni di cinque diversi antipasti di mare e di terra pronti da gustare in un'unica portata.

Sought and exquisite combinations of five different seafood and land appetizers ready to be enjoyed in a single dish.



MARE TERRA

CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE SIZES

VASSOIO



450 gr

550 gr

*Penta
Antipasti*



Antipasto dell'orto

Vegetable "antipasto"
Gemüsevorspeise
Hors d'oeuvre de légumes
Entremés de verduras

085

VASSOIO



Antipasto di verdure grigliate

"Antipasto" di grigliate
Vorspeise mit Gemüse vom Grill
Hors d'oeuvre de légumes grillés
Entremés de verduras a la parrilla

131

VASSOIO



Antipasto la trattoria

"La Trattoria" antipasto
Vorspeise "La Trattoria"
Hors d'oeuvre "La Trattoria"
Entremés "La Trattoria"

178

VASSOIO

LE LINEE SPECIALI

Diamo la possibilità ai nostri clienti di scegliere
tra 30 tipi di packaging quello più appropriato
per il proprio mercato.

Oltre a quelle standard, infatti, sono disponibili
diversi tipi di confezioni personalizzabili.

Special Lines

OUR SPECIAL LINES

We allow our customers to choose between our
30 packaging solutions the most appropriate for
their market.

In facts, different types of customizable packaging
options are available, beside the standard ones.



scopri di più su
www.rennasrl.com





Antipasti

RENNA s.r.l.

Via Sant'Oronzo 139
72015 Fasano (BR) - ITALIA

Tel. +39 080 44 26 250 (3 linee R.A.)
Telefax +39 080 43 92 841

info@rennasrl.com

www.rennasrl.com

P.IVA IT01321750745