





# Indice Index

4	<b>Cinquanta anni di Gastronomia</b> 50 years of deli
5	<b>Una filiera corta e responsabile</b> A short and responsible chain
6	<b>Materie prime</b> Raw materials
8	<b>I capisaldi del processo produttivo</b> The cornerstones of the production process
9	<b>Premi e Certificazioni</b> Awards and certifications
10	<b>Antipasti e insalate</b> Appetizers and salads
14	<b>Primi piatti</b> First dishes
20	<b>Salse e sughi</b> Sauces
24	<b>Carni</b> Meat
28	<b>Pesci</b> Fish
32	<b>Contorni e verdure</b> Side dishes and vegetables
38	<b>Coppette</b> Coppette line
40	<b>Confezioni</b> Packs

# Cinquanta anni di Gastronomia

La nostra storia comincia nel 1971, quando Osvaldo Boscolo decise di aprire nel centro storico di Vicenza la gastronomia Il Ceppo, una bottega artigianale con prodotti della tradizione presentati su grandi vassoi: piatti pronti come il baccalà alla vicentina, il baccalà mantecato, il ragù di anatra, ma anche salumi e formaggi ricercati, locali ed esteri. Ben presto il negozio diventa un punto di riferimento della gastronomia vicentina, e lo resta tutt'oggi.

Due decenni più tardi, il desiderio di portare gli stessi gusti e la stessa qualità nei ristoranti, nei negozi di alimentari e nella grande distribuzione, hanno fatto sì che la famiglia Boscolo aprisse un laboratorio gastronomico alle porte della città, senza mai dimenticare la passione e l'amore per la cucina che ha reso Il Ceppo una grande gastronomia.

Ricette tramandate negli anni, ingredienti di qualità scelti con cura, preparazioni attente secondo natura e tradizione. Questo è il segreto de Il Ceppo, che negli anni si pone sempre lo stesso ambizioso obiettivo: conservare e garantire i profumi e i sapori del buon cibo preparato in casa.

## 50 years of deli

Our story begins in 1971, when Osvaldo Boscolo decided to open the delicatessen Il Ceppo in the old town centre of Vicenza, an artisan workshop with traditional products presented on large trays: readymade dishes such as Vicenza-style cod, creamed dried cod, duck ragout, but also refined local and foreign cold cuts and cheeses. Soon the shop became a reference point for gastronomy in Vicenza, and still is today.

Two decades later, the desire to bring the same taste and quality to restaurants, grocery stores and large retailers led the Boscolo family to open a gastronomic workshop on the outskirts of the town, without ever forgetting the passion and love for cooking that has made Il Ceppo a great delicatessen.

Recipes handed down over the years, quality ingredients chosen with care, careful preparations according to nature and tradition. This is the secret of Il Ceppo, which over the years has always had the same ambitious objective: to preserve and guarantee the aromas and flavours of good homemade food.



*“Il nostro futuro è legato alle tradizioni locali. Ma non possiamo prescindere dalla passione per la ricerca, che ci permette di proporre al meglio le specialità della nostra cucina nel mondo”*

Osvaldo Boscolo

*“Our future is tied to local traditions. But we cannot ignore our passion for research, that allows us to offer the specialities of our cuisine in the world”*

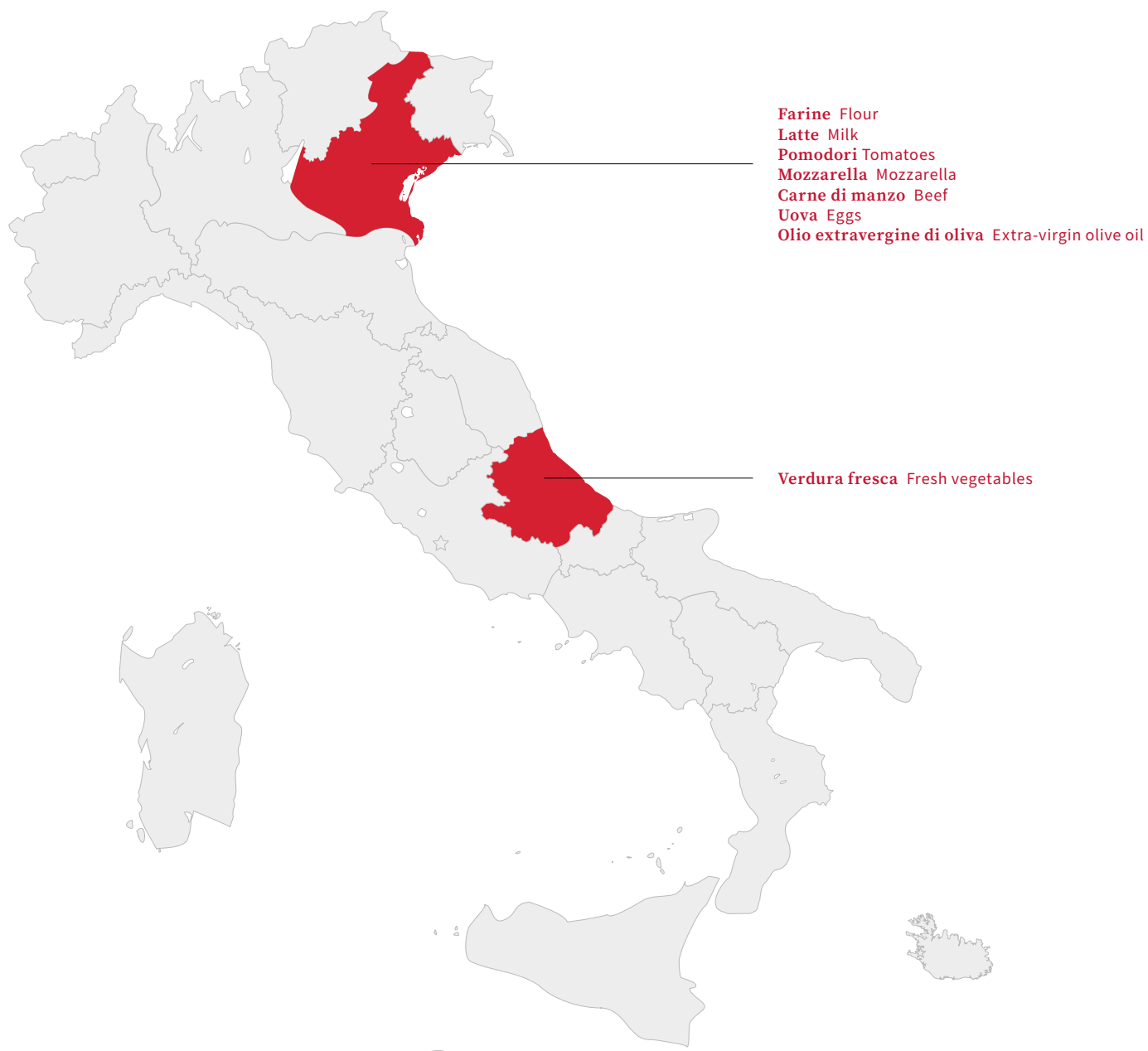
Osvaldo Boscolo

# Una filiera corta e responsabile

Ciò che ci rende orgogliosi ogni giorno del nostro lavoro sono i sapori genuini di un tempo, che continuiamo a proporre grazie alle lavorazioni in gran parte artigianali. Ogni giorno materie prime freschissime e di qualità, e quasi sempre provenienti dalla nostra regione, entrano nel nostro stabilimento, per iniziare un percorso all'interno di una filiera controllata, arrivando nei banchi dei supermercati con tutto il gusto e la freschezza di un piatto preparato in casa.

## A short and responsible chain

What makes us proud of our work every day are the genuine flavours of the past, which we continue to offer thanks to our largely hand-crafted work. Every day the freshest and highest quality ingredients, most of them from our region, enter our facility, to begin a journey within a controlled chain, arriving at supermarket counters with all the taste and freshness of a home-made dish.



# Materie Prime Raw materials



## **Farine** Flour

Selezioniamo farine locali di grano tenero, prodotte dall'esperienza di generazioni di mugnai attenti prima di ogni cosa alle caratteristiche del grano.

We select local type soft wheat flours, produced by the experience of generations of millers who are attentive first of all to the characteristics of the wheat.



## **Latte** Milk

Utilizziamo solo latte fresco proveniente da produttori locali. Ogni mattina entro le 6 il latte arriva ai nostri laboratori e inizia il suo ciclo di lavorazione per diventare uno dei nostri semilavorati principali: la besciamella.

We use only fresh milk produced locally. Every morning by 6am the milk arrives at our workshops and begins its processing cycle to become one of our main semi-finished products: béchamel.



## **Pomodori freschi** Tomatoes

La nostra polpa di pomodoro è un prodotto 100% italiano, proveniente da cooperative che raccolgono i pomodori al giusto grado di maturazione, e li selezionano accuratamente per poi lavorarli in giornata, mantenendo tutta la loro freschezza e il loro profumo.

Our tomato pulp is a 100% Italian product, from cooperatives that pick tomatoes at the right degree of ripeness, and carefully select them to process them during the day, maintaining all their freshness and their fragrance.



## **Mozzarella** Mozzarella

Così come il latte, anche la mozzarella, uno degli ingredienti principali, è un prodotto km0, proveniente da una piccola azienda casearia locale che produce su base giornaliera. Da qui provengono anche la nostra ricotta fresca, la mozzarella ciliegina o julienne.

Like milk, mozzarella is also one of our main ingredients. It is locally made, by a small dairy company that produces on a daily basis. They also supply our fresh ricotta cheese, cherry or julienne mozzarella.



## **Carne di manzo** Beef

Utilizziamo carne di manzo fresca, proveniente da aziende che macellano unicamente in Italia, per produrre internamente il macinato destinato al ragù. Lo stesso manzo fresco viene da noi utilizzato per cucinare il roastbeef di fesa e di sottofesa.

We use fresh beef from companies that butcher only in Italy, and grind our own beef for the sauces in-house. We use the same fresh beef to make roast beef, both topside and silverside.



### **Stoccafisso Norvegese** Norwegian stockfish

Visitiamo i produttori norvegesi almeno due volte all'anno, durante il periodo di pesca e il periodo di essiccazione. La qualità del nostro baccalà, ricetta storica de Il Ceppo, inizia nell'isola di Røst in Norvegia e prosegue nel nostro stabilimento dove avvengono tutte le lavorazioni.

We visit Norwegian producers at least twice a year, during the fishing period and the drying period. The quality of our baccalà, a historic recipe of Il Ceppo, begins on the island of Røst in Norway and continues in our facility where all the processes take place.



### **Uova del territorio** Eggs

Le uova arrivano fresche in azienda e le utilizziamo per produrre la maionese due volte la settimana.

Fresh eggs arrive at the company and we use them to make mayonnaise twice a week.



### **Olio extravergine di oliva** Extra-virgin olive oil

L'olio extra-vergine è uno dei vanti dell'agricoltura italiana, sinonimo di gusto ed eccellenza. L'olio che utilizziamo nelle nostre preparazioni proviene unicamente da aziende italiane con filiere di tracciabilità controllate.

Extra-virgin olive oil is one of the glories of Italian agriculture, synonymous with taste and excellence. The oil we use in our recipes comes exclusively from Italian companies with controlled traceability chains.



### **Carne di vitello** Veal

La carne che utilizziamo per il vitello tonnato è macellata in Italia da vitelli sotto i 6 mesi d'età.

The meat we use for sliced veal in tuna sauce is butchered in Italy, from calves less than 6 months old.



### **Verdura fresca** Fresh vegetables

Anche la verdura è unicamente Made in Italy, prodotta in diverse regioni italiane a seconda della specificità. Le patate provengono da un'azienda del polesine, mentre melanzane, biette, spinaci e cicoria sono coltivate in Abruzzo.

Even the vegetables are only Made in Italy, grown in different Italian regions depending on their specific characteristics. The potatoes come from a farm in the Po Valley, while aubergines, beets, spinach and chicory are grown in Abruzzo.

# I capisaldi del processo produttivo

Lavorazioni in gran parte artigianali

No pastorizzazione

Materie prime fresche

Filiera controllata

Prediligere prodotti km 0 e da piccole aziende locali

Laboratorio di analisi interno

## **The cornerstones of the production process**

Largely handcrafted production chain

No pasteurization

Fresh raw materials

Short and responsible chain

Local suppliers

In-house analysis laboratory





# Premi e Certificazioni

Non lo raccontiamo noi, ma i nostri prodotti e i risultati che abbiamo raggiunto nel tempo. La qualità richiede di esserci in tutti i processi che compongono la filiera produttiva, a partire dalla selezione delle materie prime fino alla realizzazione e al confezionamento dei piatti. Il tutto con una visione di continuo miglioramento e in conformità con le più attente norme per la sicurezza alimentare.

Il nostro laboratorio di analisi interno ci permette di tenere sempre sotto controllo sia le materie prime in entrata, che i cibi durante tutto il processo di produzione. Dal 2011 siamo certificati ISO 22000, e stiamo riorganizzando i flussi produttivi per poter a breve lavorare nell'ottica degli standard BRC Food e IFS Food. Per ben due volte abbiamo ricevuto l'ambita Medaglia d'Oro dell'International Taste & Quality Institute of Bruxelles.

## Awards and certifications

This is not what we tell you, but what our products and the results we have achieved over time show. Quality must be present in all the processes that make up the production chain, from the selection of the ingredients to the production and packaging of the dishes. All with a view to continuous improvement and in compliance with the most stringent food safety regulations.

Our in-house analysis laboratory allows us to keep both incoming ingredients and food under constant control throughout the production process. We have been ISO 22000 certified since 2011, and we are reorganising production flows in order to be able to work in the near future according to BRC Food and IFS Food standards. We have twice received the coveted Gold Medal from the International Taste & Quality Institute of Brussels.





# Antipasti e insalate

Appetizers and salads



Pescetariano  
Pescetarian



Ricetta storica  
Historical recipe



Filiera corta  
Short chain



Vegetariano  
Vegetarian



Vegano  
Vegan



## Gamberetti in salsa rosa

### Shrimps in cocktail sauce

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE /DAY SCADENZA /GG	COD.
<b>1,000 kg</b>	<b>24</b>	<b>GG10CEP00147K</b>
<b>0,200 kg</b>	<b>24</b>	<b>GG20CEP000947</b>

PLUS



## Ciuffi al sapore di granchio

Fried crab claws

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE /DAY SCADENZA /GG	COD.
<b>1,500 kg</b>	<b>14</b>	<b>GN1ECEP000186</b>
<b>0,200 kg</b>	<b>14</b>	<b>GN20CEP000986</b>

PLUS





## Insalata capricciosa

Capricciosa salad

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE/DAY SCADENZA /GG	COD.
1,000 kg	24	IN10CEP000135
0,200 kg	24	IN20CEP000934

PLUS



## Insalata contadina

Contadina salad

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE/DAY SCADENZA /GG	COD.
1,000 kg	24	IC10CEP000144
0,200 kg	24	IC20CEP000944

PLUS



## Insalata russa

Russian salad

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE/DAY SCADENZA /GG	COD.
2,500 kg	24	IR2ECEP000133
1,000 kg	24	IR10CEP000268
0,200 kg	24	IR20CEP000933

PLUS



## Olive ascolane

Fried stuffed olives

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE/DAY SCADENZA /GG	COD.
1,200 kg	14	OL1BCEP000195
0,200 kg	14	OL20CEP000995
/		



# Primi piatti

First dishes



Pescetariano  
Pescetarian



Ricetta storica  
Historical recipe



Filiera corta  
Short chain



Vegetariano  
Vegetarian



Vegano  
Vegan



## Cannelloni ricotta e spinaci

Canelloni ricotta and spinach

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE/DAY SCADENZA/GG	COD.
2,200 kg	24	CL2BCEP000014
0,400 kg	24	CL40CEP000805

PLUS



## Cannelloni alla carne

Meat cannelloni

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE/DAY SCADENZA/GG	COD.
0,400 kg	24	CL40CEP000803
/		

PLUS



## Lasagne al ragù

Bolognese lasagne

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE/DAY SCADENZA/GG	COD.
3,000 kg	24	LA3KCEP000001
0,500 kg	24	LA50CEP000850

PLUS



## Tagliolini al ragù

Tagliolini with meat ragù

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE/DAY SCADENZA/GG	COD.
0,400 kg	24	TG40CEP000807
/		

PLUS



## Tagliolini al salmone

Tagliolini with salmon sauce

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE/DAY SCADENZA/GG	COD.
0,400 kg	24	TG40CEP000816
/		

PLUS



## Melanzane alla parmigiana

Parmesan aubergines

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE/DAY SCADENZA/GG	COD.
3,000 kg	24	MP3KCEP000019
0,500 kg	24	MP50CEP000951

PLUS





APRILE-SETTEMBRE / April-Sept.



## Lasagne alle verdure \*

Lasagna with vegetables

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE /DAY SCADENZA /GG	COD.
3,000 kg	24	LA3KCEP000008
/		

/

PLUS



MARZO-GIUGNO / March-June



## Lasagne agli asparagi \*

Lasagna with asparagus

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE /DAY SCADENZA /GG	COD.
3,000 kg	24	LA3KCEP000002
/		

/

PLUS



## Lasagne 4 formaggi e speck

Lasagna 4 cheeses and speck

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE /DAY SCADENZA /GG	COD.
3,000 kg	24	LA3KCEP000006
0,500 kg	24	LA50CEP000964
/		

0,500 kg

PLUS



SETTEMBRE - MARZO / Sept.-March



## Lasagne ai funghi \*

Lasagna with mushroom

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE /DAY SCADENZA /GG	COD.
3,000 kg	24	LA3KCEP000004
0,500 kg	24	LA50CEP000961
/		

0,500 kg

PLUS



## Lasagne al bacalà

Lasagna with stockfish

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE /DAY SCADENZA /GG	COD.
2,000 kg	24	LA3KCEP000012
/		

/

PLUS



## Lasagne alla sorrentina

Sorrento lasagna

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE /DAY SCADENZA /GG	COD.
3,000 kg	24	LA3KCEP000009
0,500 kg	24	LA50CEP000953
/		

0,500 kg

PLUS



MARZO-GIUGNO / March-June



## Crespelle agli asparagi\*

Crepes with asparagus

## Crespelle ai funghi

Crepes with mushroom

## Crespelle al radicchio

Crepes with chicory

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE/DAY SCADENZA/GG	COD.
1,000 kg	14	CC10CEP00420P

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE/DAY SCADENZA/GG	COD.
1,000 kg	14	CC10CEP00420F

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE/DAY SCADENZA/GG	COD.
1,000 kg	14	CC10CEP00420R

/

0,400 kg	14	CC40CEP00956F
----------	----	---------------

0,400 kg	14	CC40CEP00956R
----------	----	---------------

PLUS



PLUS



PLUS



## Crespelle al salmone\*

Crepes with salmon

## Crespelle zucchine e Morlacco\*

Crepes zucchini and Morlacco

## Cous cous di verdure

Vegetables cous cous

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE/DAY SCADENZA/GG	COD.
1,000 kg	14	CC10CEP00420S

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE/DAY SCADENZA/GG	COD.
1,000 kg	14	CC10CEP00420Z

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE/DAY SCADENZA/GG	COD.
0,220 kg	24	CU22CEP000674

0,400 kg	14	CC40CEP00956S
----------	----	---------------

0,400 kg	14	CC40CEP00956Z
----------	----	---------------

/

PLUS



PLUS



PLUS



APRILE-SETTEMBRE / April-Sept.



## Riso alla valenciana\*

Valencian rice

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE / DAY SCADENZA / GG	COD.
1,000 kg	24	IS10CEP000122
0,800 kg	24	IS80CEP000884
0,300 kg	24	RS30CEP000958

PLUS



APRILE-SETTEMBRE / April-Sept.



## Riso con verdure e gamberi

Black venus rice

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE / DAY SCADENZA / GG	COD.
1,000 kg	24	IS10CEP000121
0,800 kg	24	IS80CEP000881
0,300 kg	24	IS30CEP000943

PLUS



APRILE-SETTEMBRE / April-Sept.



## Insalata di farro e orzo\*

Spelled and barley salad

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE / DAY SCADENZA / GG	COD.
1,000 kg	24	IS10CEP000123
0,800 kg	24	IS80CEP000883
0,350 kg	24	IC35CEP000940

PLUS



APRILE-SETTEMBRE / April-Sept.



## Insalata di riso

Rice salad

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE / DAY SCADENZA / GG	COD.
1,000 kg	24	IS10CEP000127
0,800 kg	24	IS80CEP000880
0,350 kg	24	IS35CEP000927

PLUS



\* Stagionale / \*\* Estivo

\* Seasonal / \*\* Summer Product



# Salse e sughi

Sauces



Pescetariano  
Pescetarian



Ricetta storica  
Historical recipe



Filiera corta  
Short chain



Vegetariano  
Vegetarian



Vegano  
Vegan



## Ragù d'anatra

Duck ragout

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE / DAY SCADENZA / GG	COD.
1,000 kg	24	SU10CEP000021
0,200 kg	24	SU20CEP000921

PLUS



## Salsa al tonno

Tuna sauce

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE / DAY SCADENZA / GG	COD.
0,950 kg	24	IN95CEP000274
/		

PLUS



## Salsa aurora

Aurora sauce

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE / DAY SCADENZA / GG	COD.
1,000 kg	24	SS10CEP000145
/		

PLUS



## Ragù di carne

Meat ragout

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE / DAY SCADENZA / GG	COD.
0,200 kg	24	SU20CEP000920
/		

PLUS



## Salsa tonnata

Tuna sauce

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE / DAY SCADENZA / GG	COD.
1,000 kg	24	SU10CEP000146
/		

PLUS



## Salsa sicula

Sicilian sauce

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE / DAY SCADENZA / GG	COD.
0,950 kg	24	IN95CEP000278
/		

PLUS





## Salsa ai funghi

Mushroom sauce

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE / DAY SCADENZA / GG	COD.
<b>0,950 kg</b>	<b>24</b>	<b>IN95CEP000273</b>

/

PLUS



## Salsa al radicchio

Chicory sauce

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE / DAY SCADENZA / GG	COD.
<b>0,950 kg</b>	<b>24</b>	<b>IN95CEP000280</b>

/

PLUS



## Salsa ai gamberetti

Shrimp sauce

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE / DAY SCADENZA / GG	COD.
<b>0,950 kg</b>	<b>24</b>	<b>IN95CEP000270</b>

/

PLUS







# Carni

Meat



Pescetariano  
Pescetarian



Ricetta storica  
Historical recipe



Filiere corte  
Short chain



Vegetariano  
Vegetarian



Vegano  
Vegan



# Roast beef di fesa

## Silverside roast beef

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE /DAY SCADENZA /GG	COD.
<b>3,000 kg</b>	<b>24</b>	<b>RO3ACEP000037</b>

/

PLUS





## Guancette di suino\*

Stew pork cheek

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE / DAY SCADENZA / GG	COD.
1,500 kg	24	GU1ECEP000079
0,200 kg	24	GU20CEP000910

PLUS



## Insalata di nervetti

Veal shank cartilage salad

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE / DAY SCADENZA / GG	COD.
1,000 kg	24	IC10CEP000141
0,200 kg	24	IS20CEP000941

PLUS



## Vitello tonnato

Cold veal in tuna sauce

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE / DAY SCADENZA / GG	COD.
1,400 kg	24	VT1ICEP000048
0,200 kg	24	VT20CEP000948

PLUS



## Scaloppine ai funghi

Mushroom veal escalopes

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE / DAY SCADENZA / GG	COD.
1,800 kg	24	SN1HCEP000053

/



## Trippa

Tripe

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE / DAY SCADENZA / GG	COD.
1,500 kg	24	TT1ECEP000051
0,200 kg	24	TT20CEP000911

PLUS





# Pesci

Fish



Pescetariano  
Pescetarian



Ricetta storica  
Historical recipe



Filiera corta  
Short chain



Vegetariano  
Vegetarian



Vegano  
Vegan



## Bacalà alla vicentina

Bacalà alla vicentina

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE /DAY SCADENZA /GG	COD.
<b>1,500 kg</b>	<b>24</b>	<b>BC1ECEP000032</b>
<b>1,000 kg</b>	<b>24</b>	<b>BC10CEP00032K</b>
<b>0,500 kg</b>	<b>24</b>	<b>BC50CEP000530</b>
<b>0,180 kg</b>	<b>24</b>	<b>BC18CEP000932</b>

PLUS



## Bacalà mantecato

Creamed stockfish

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE /DAY SCADENZA /GG	COD.
<b>1,000 kg</b>	<b>24</b>	<b>BC10CEP000031</b>
<b>0,500 kg</b>	<b>24</b>	<b>BC50CEP000529</b>
<b>0,200 kg</b>	<b>24</b>	<b>BC20CEP000931</b>

PLUS



## Gamberetti P. Borealis

P. Borealis shrimps

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE /DAY SCADENZA /GG	COD.
<b>0,900 kg</b>	<b>24</b>	<b>GB90CEP000150</b>

/

PLUS





## Insalata di mare

Seafood salad

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE / DAY SCADENZA / GG	COD.
1,000 kg	24	IC10CEP000137
0,200 kg	24	IS20CEP000937

PLUS



## Sardine in saor

Sweet and sour sardines

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE / DAY SCADENZA / GG	COD.
1,000 kg	24	SR10CEP000183
0,250 kg	24	SR25CEP000234

PLUS



## Frittura mista

Mixed fried

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE / DAY SCADENZA / GG	COD.
1,200 kg	20	FT1BCEP000213
/		

PLUS



## Mazzancolle in saor

Sweet and sour shrimp

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE / DAY SCADENZA / GG	COD.
1,000 kg	24	MC10CEP000179
0,200 kg	24	BC30CEP000909

PLUS



## Alici marinate

Marinated anchovies

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE / DAY SCADENZA / GG	COD.
1,000 kg	24	AL10CEP000199
/		

PLUS







# Contorni e verdure

Side dishes and vegetables



Pescetariano  
Pescetarian



Ricetta storica  
Historical recipe



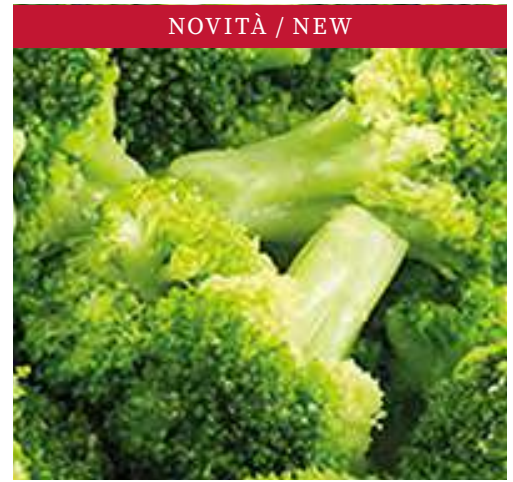
Filiera corta  
Short chain



Vegetariano  
Vegetarian



Vegano  
Vegan



NOVITÀ / NEW

## Coste lessate

Boiled chard

## Spinaci lessati

Boiled spinach

## Broccoletti lessati

Boiled broccoli

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE/DAY SCADENZA/GG	COD.
0,220 kg	24	VL22CEP000756

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE/DAY SCADENZA/GG	COD.
0,220 kg	24	VL22CEP000757

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE/DAY SCADENZA/GG	COD.
0,220 kg	24	VL22CEP001268

/

/

/

PLUS



PLUS



PLUS



## Carote baby e piselli lessati

Baby carrots and steamed peas

## Tris lessato

Steamed trio

## Friarielli spadellati

Sautéed friarielli

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE/DAY SCADENZA/GG	COD.
0,220 kg	24	VL22CEP000751

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE/DAY SCADENZA/GG	COD.
0,220 kg	24	VL22CEP000752

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE/DAY SCADENZA/GG	COD.
0,220 kg	24	VS22CEP000754

/

/

/

PLUS



PLUS



PLUS





## Radicchio a vapore\*

Steamed chicory

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE / DAY SCADENZA / GG	COD.
1,500 kg	14	VL1ECEP00068R
0,250 kg	14	VL25CEP000965

PLUS



## Spinaci a vapore

Steamed spinach

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE / DAY SCADENZA / GG	COD.
1,500 kg	14	VL1ECEP00068S
/		

PLUS



## Bieta a vapore\*

Steamed swiss chard

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE / DAY SCADENZA / GG	COD.
1,500 kg	14	VL1ECEP00068C
/		

PLUS



## Carciofi con gambo

Artichoked with stalks natural

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE / DAY SCADENZA / GG	COD.
1,800 kg	24	VO1HCEP000095
/		

PLUS



## Carciofi picchi saporiti

Sauteed artichokes

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE / DAY SCADENZA / GG	COD.
0,220 kg	24	VS22CEP000753
/		

PLUS



## Cipolline agrodolci

Sweet & sour pearl onions

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE / DAY SCADENZA / GG	COD.
1,800 kg	24	VD1HCEP000089
/		

PLUS



NOVITÀ / NEW



## Piselli saporiti

Sauteed peas

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE/DAY SCADENZA/GG	COD.
0,220 kg	24	VL22CEP001270

/

PLUS



NOVITÀ / NEW



## Contorno saporito

Sauteed Mixed Vegetables

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE/DAY SCADENZA/GG	COD.
0,220 kg	24	VL22CEP000761

/

PLUS



NOVITÀ / NEW



## Peperonata rustica

Peperonata

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE/DAY SCADENZA/GG	COD.
0,220 kg	24	VL22CE0000760

/

PLUS



## Funghi champignon trifolati

Sauteed Mushroom

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE/DAY SCADENZA/GG	COD.
0,220 kg	24	VL22CEP001269

/

PLUS



NOVITÀ / NEW



## Polpette di verdure

Vegetable Meatballs

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE/DAY SCADENZA/GG	COD.
0,220 kg	24	PB20CEP000759

/

PLUS



## Verdure fritte

Fried vegetables

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE/DAY SCADENZA/GG	COD.
1,200 kg	14	FT1BCEP000069

/

PLUS





## Crocchette di patate

Potato croquettes

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE / DAY SCADENZA / GG	COD.
<b>1,400 kg</b>	<b>14</b>	<b>CT1ICEP000074</b>
<b>0,160 kg</b>	<b>14</b>	<b>CT16CEP000974</b>

PLUS



## Patate arrosto

Roast baby potatoes

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE / DAY SCADENZA / GG	COD.
<b>2,000 kg</b>	<b>14</b>	<b>PD2KCEP000075</b>
<b>0,200 kg</b>	<b>14</b>	<b>PD20CEP000975</b>

PLUS



# Coppette

Coppette line



Pescetariano  
Pescetarian



Ricetta storica  
Historical recipe



Filiera corta  
Short chain



Vegetariano  
Vegetarian



Vegano  
Vegan



## Salsa ai gamberetti

Shrimp sauce

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE /DAY SCADENZA /GG	COD.
<b>0,160 kg</b>	<b>45</b>	<b>IN16CEP000661</b>

/

PLUS



## Insalata capricciosa

Capricciosa salad

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE /DAY SCADENZA /GG	COD.
<b>0,160 kg</b>	<b>45</b>	<b>IN16CEP000601</b>

/

PLUS



## Insalata russa

Russian salad

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE /DAY SCADENZA /GG	COD.
<b>0,160 kg</b>	<b>45</b>	<b>IR16CEP000600</b>

/

PLUS



## Salsa ai funghi

Mushroom sauce

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE /DAY SCADENZA /GG	COD.
<b>0,160 kg</b>	<b>45</b>	<b>IN16CEP000605</b>

/

PLUS



## Salsa al tonno

Tuna sauce

PACK WEIGHT CONFEZIONE	SHELF LIFE /DAY SCADENZA /GG	COD.
<b>0,160 kg</b>	<b>45</b>	<b>IN16CEP000602</b>

/

PLUS







# Confezioni

Packs



Pescetariano  
Pescetarian



Ricetta storica  
Historical recipe



Filiera corta  
Short chain



Vegetariano  
Vegetarian



Vegano  
Vegan



**CN1**

MATERIAL MATERIALE	<b>Polypropilen</b>
COLOUR COLORE	<b>Opaline</b>
WEIGHT PESO	<b>90 gr ± 5%</b>
DIMENSIONS DIMENSIONI	<b>330x235x30 mm</b>



**CN1,5**

MATERIAL MATERIALE	<b>Polypropilen</b>
COLOUR COLORE	<b>Opaline</b>
WEIGHT PESO	<b>90 gr ± 5%</b>
DIMENSIONS DIMENSIONI	<b>330x235x40 mm</b>



**CN2**

MATERIAL MATERIALE	<b>Polypropilen</b>
COLOUR COLORE	<b>Opaline</b>
WEIGHT PESO	<b>90 gr ± 5%</b>
DIMENSIONS DIMENSIONI	<b>330x235x45 mm</b>



**CN3**

MATERIAL MATERIALE	<b>Polypropilen</b>
COLOUR COLORE	<b>Opaline</b>
WEIGHT PESO	<b>100 gr ± 5%</b>
DIMENSIONS DIMENSIONI	<b>330x235x63 mm</b>



**R2000G**

MATERIAL MATERIALE	<b>Alluminium</b>
COLOUR COLORE	<b>Brown</b>
WEIGHT PESO	<b>57 gr</b>
DIMENSIONS DIMENSIONI	<b>322x262x60 mm</b>



**C2187-1L**

MATERIAL MATERIALE	<b>C-pet</b>
COLOUR COLORE	<b>Black or white</b>
WEIGHT PESO	<b>19 gr ± 10%</b>
DIMENSIONS DIMENSIONI	<b>186x136x36 mm</b>



**FB1/V**

MATERIAL MATERIALE	<b>Polypropilen</b>
COLOUR COLORE	<b>Transparent</b>
WEIGHT PESO	<b>37 gr ± 5%</b>
DIMENSIONS DIMENSIONI	<b>190x145x60 mm</b>



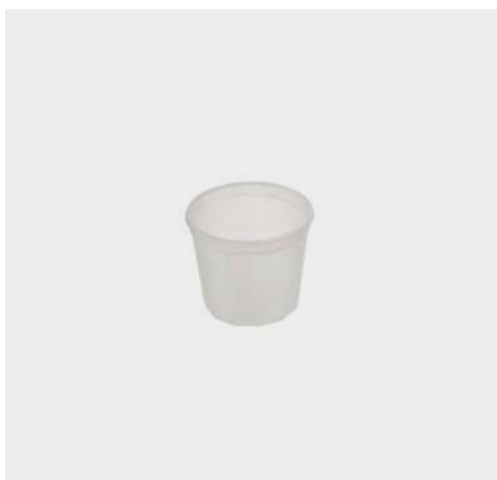
**VRE370**

MATERIAL MATERIALE	<b>Polypropilen</b>
COLOUR COLORE	<b>Transparent</b>
WEIGHT PESO	<b>14 gr ± 5%</b>
DIMENSIONS DIMENSIONI	<b>168x120x30 mm</b>



**Vic-45**

MATERIAL MATERIALE	<b>A-pet/pe</b>
COLOUR COLORE	<b>Transparent</b>
WEIGHT PESO	<b>24 gr ± 5%</b>
DIMENSIONS DIMENSIONI	<b>240x170x45 mm</b>



**B175**

MATERIAL MATERIALE	<b>Polypropilen</b>
COLOUR COLORE	<b>Opaline</b>
WEIGHT PESO	<b>7 gr</b>
DIMENSIONS DIMENSIONI	<b>75x63 mm</b>



**IP800**

MATERIAL MATERIALE	<b>Pure cellulose + Pet</b>
COLOUR COLORE	<b>Black</b>
WEIGHT PESO	<b>20.3 gr ± 5%</b>
DIMENSIONS DIMENSIONI	<b>213x143x38 mm</b>

