



**GESTO PASTI**

*Antipasti*



MARE

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



TERRA

*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,  
cogliendone 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



Consorzio per il Recupero degli Imballaggi

*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:

## 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:

- › **"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'Igigine*



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

---

## ORGOGLIO E PASSIONE

I pomodori Sunpomò in olio sono stati premiati dalla giuria di esperti dell'Istituto Internazionale del Gusto di Bruxelles ottenendo le prestigiose Stelle del Superior Taste. Quest'anno riceviamo l'ambito premio DIAMOND Taste Award

---

## PRIDE AND PASSION

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

Red tomatoes Sun pomò in oil are the product that most recently have been awarded by the expert jury of the International Taste in Brussels receiving the prestigious Superior Taste Stars. This year we receive the coveted DIAMOND Taste Award







# 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 conservati in olio o in soluzione acquosa acetata, e le nostre conserve in olio di oliva o olio di semi di girasole 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 preserved in oil or in aqueous acetate solution, and our preserves in olive oil or sunflower oil and natural products are all 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 scegliamo **gli ortaggi e le verdure tipiche**, coltivate con metodi **tradizionali** da fornitori con cui abbiamo un rapporto di **fiducia** e di rispetto maturato negli anni.

Da tutti i mari del mondo importiamo i **migliori prodotti ittici**.

Dal Mediterraneo 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**, we select **typical vegetables**, cultivated with **traditional** methods by supplier 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**.

**From the Mediterranean Sea**, 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 surgelati, 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 puliti manualmente uno a uno per poi essere cotti, 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 cleaned by hand and then cooked, 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.





LINEA  
MARE

≈ 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.*

## 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.*









### Filetti di alacce marinati

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

009



### Filetti di sardinella in salsa piccante

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

010



### Involtini di alacce con olive

Sardinella rolls with olives  
Sardinellerouladen mit oliven in Öl  
Roulades de sardinelles avec olives  
Rollitos de sardinella con aceitunas

056



### Filetti di sgombro

Mackerele filets  
Makrelenfilets  
Filets de maquereau  
Filetes de caballa

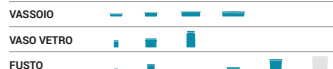
012



### Cozze in olio

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

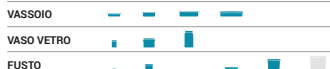
015



### Cozze in salsa piccante

Mussels in spicy sauce  
Miesmuschelnerzeugnis in pikanter SoÙe  
Moules en sauce piquante  
Mejillones en salsa picante

016



### Cozze con verdure

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

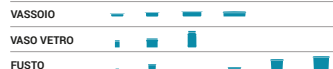
121



### Gamberi in olio

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

018



### Gamberoni in salsa piccante

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

179



### Seppie in olio

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

020



### Seppie con verdure

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

118



### Calamaretti in olio

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

021

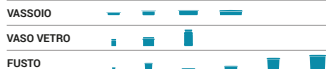




### Calamaretti con verdure

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

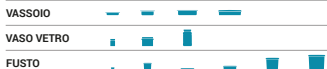
113



### Calamari in salsa piccante

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

022



### Calamari ripieni

Stuffed squids  
Gefüllte Kalmare  
Calmars farcis  
Calamares rellenos

023



### 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

025



### Bocconcini di Mare

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

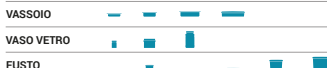
027



### 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

028



### Polpo in olio

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

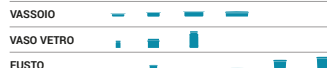
029



### Piovra in olio

Big octopus in oil  
Riesenkraake in Öl  
Poulpe à l'huile  
Gran pulpo en aceite

030



### Piovra con olive

Big octopus with olives  
Riesenkraake mit Oliven  
Poulpe avec olives  
Gran pulpo con aceitunas

031



### Polpo "Carpaccio"

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

146



### Polpo "Gran Mare"

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

033



### 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

014







## 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.

### CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE SIZES

#### FUSTO



*Mare in  
Salamoia*



**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



**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  
Garnefen 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







N007

#### Filetti di alici marinati in salamoia

Marinated anchovy fillets in brine  
Marinierte Sardellenfilets in Salzlake  
Filets d'anchois marinés en saumure  
Filetes de boquerónes marinados en salmuera

FUSTO



N029

#### Polpo in salamoia

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

FUSTO



N032

#### Polpetti in salamoia

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

FUSTO

## LINEA SKIN SKIN LINE

Tutto il sapore del mare nella nuova linea Skin pack, per preservare gusto e proprietà organolettiche. Pronti da gustare così o condire a piacere con spezie e olio.

All the flavor of the sea in the new Skin pack line, to preserve taste and organoleptic properties. Ready to taste like this or season with pleasure with spices and oil.

### CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE SIZES

#### VASSOIO



400 gr



500 gr

# Linea Skin



007

#### Filetti di alici marinati

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

VASSOIO



012

#### Filetti di sgombero

Mackerel fillets  
Makrelenfilets  
Filets de maquereau  
Filetes de caballa

VASSOIO



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



146

#### Polpo "Carpaccio"

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

VASSOIO



203

#### Polpo intero cotto sottovuoto

Whole cooked octopus in vacuum  
Ganze krake gekocht, vakuumverpackt  
Poulpe entier cuit sous-vide  
Pulpo entero cocido al vacío

VASSOIO



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

VASSOIO



## MARE ATM SEA MAP

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

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

### CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE SIZES

#### VASSOIO



Ware  
**ATM**



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



ATM020

#### Seppie

Cuttlefishes  
Tintenfische  
Seiches  
Sepias

VASSOIO



ATM012

#### Filetti di sgombero

Mackerel fillets  
Makrelenfilets  
Filets de maquereau  
Filetes de caballa

VASSOIO



ATM146

#### Polpo "carpaccio"

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

VASSOIO

LINEA  
TERRA



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 "Zefirino" 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.*

## 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

200gr



**034** Melanzane grigliate  
Grilled aubergines  
Auberginen vom Grill  
Aubergines grillées  
Berenjas 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 gegrillte 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"  
Süßsaure kleine Paprikaschoten "Zefirino"  
Petits poivrons "Zefirino" à l'aigre-doux  
Pimientos pequeños "Zefirino" en agrodulce

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	.	.	.	.	



**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** **Carciofi 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	■	■	■	■	■		■



**043** **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"  
Halbgetrocknete 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 rojos "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	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■



**264** Antipasto italiano grigliato  
Italian grilled Vegetables  
Vorspeise Italienisches vom Grill  
Legumes grillés a l'Italienne  
Entrèms Italiano a la parrilla

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	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■



**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  
Süßsaure "Borettane" Zwiebeln  
Oignons "Borettane" à l'aigre-doux  
Cebollas "Borettane" en agrodulce

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  
Perlzwiebeln 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 capperi  
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 Kirschk Pfeffer  
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



#### VASO VETRO



#### FUSTO



Olive



**026** Olive "Leccino"  
"Leccino" olives  
"Leccino" Oliven  
Olives "Leccino"  
Aceitunas "Leccino"

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



**073** Olive miste di "Cerignola"  
Mixed olives "di Cerignola"  
Gemischte Oliven "di Cerignola"  
Olives mixtes "di Cerignola"  
Aceitunas mixtas "di Cerignola"

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



**097** Olive miste denocciolate  
Mixed pitted olives  
Gemischte entkernte Oliven  
Olives mixtes dénoyautées  
Aceitunas mixtas deshuesadas

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*

*Toro*

CATALOGO PRODOTTI



**061** **Involtrini di melanzane ripieni**  
 Stuffed aubergine rolls  
 Gefüllte Auberginenrouladen  
 Roulades d'aubergines farcies  
 Rollitos de berenjenas rellenos

VASSOIO

FUSTO



**062** **Involtrini 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" rellenos de atún y alcaparras

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" rellenos de boquerones y alcaparras

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 farcis au fromage  
 Champiñones rellenos de queso

VASSOIO

FUSTO



**119** **Carciofi ripieni di formaggio**  
 Artichokes stuffed with cheese  
 Artischocken gefüllt mit Käse  
 Artichauts farcis au fromage  
 Alcachofas rellenas de queso

VASSOIO

FUSTO



**122** **Involtrini 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





## TERRA ATM MAP FOOD

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

A selection of land appetizers, packaged in modified 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

Terra  
**ATM**



**ATM034** Melanzane grigliate  
Grilled aubergines  
Auberginen vom Grill  
Aubergines grillées  
Berenjas 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 "Sunpomò"  
Red tomatoes "Sunpomò"  
Rote Tomaten "Sunpomò"  
Tomates rouges confites "Sunpomò"  
Tomates rojos "Sunpomò"

VASSOIO



## LINEA GOURMET GOURMET LINE

Specialità ittiche e vegetali in olio di oliva preparate secondo le ricette tradizionali della famiglia Renna e racchiuse in una elegante confezione in vaso vetro.

Fish and vegetable specialties in olive oil prepared according to the traditional recipes of the Renna family and enclosed in an elegant glass jar packaging.



Linea  
Gourmet



M A R E

T E R R A



## GOURMET MARE SEA GOURMET

Ingredienti sapientemente preparati:  
lavati, cotti e tagliati a mano  
secondo antiche ricette.  
Un modo nuovo e veloce per portare  
in tavola il sapore del mare,  
in qualsiasi occasione.

Expertly prepared ingredients: washed, cooked  
and cut by hand according to ancient recipes.  
A new and fast way to bring the taste of the sea  
on the table, on any occasion.

### CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE SIZES

#### VASO VETRO



300 gr



**001** Insalata di mare "Gran Festa" in olio di oliva  
Seafood salad "Gran Festa" in olive oil  
Meeresfrüchtesalat "Gran Festa" in Olivenöl  
Salade de fruits de mer "Gran Festa" à l'huile d'olive  
Ensalada de mariscos "Gran Festa" en aceite de oliva

VASO VETRO



**005** Insalata di mare con verdure  
Seafood salad with vegetables  
Meeresfrüchtesalat mit Gemüse  
Salade de fruits de mer avec légumes  
Ensalada de mariscos con verduras

VASO VETRO



**012** Filetti di sgombro in olio di oliva  
Mackerel fillets in olive oil  
Makrelenfilets in Olivenöl  
Filets de maquereau à l'huile d'olive  
Filetes de caballa en aceite de oliva

VASO VETRO



**015** Cozze in olio di oliva  
Mussels in olive oil  
Miesmuschelnerzeugnis in Olivenöl  
Moules à l'huile d'olive  
Mejillones en aceite de oliva

VASO VETRO



**118** Seppie con verdure in olio di oliva  
Cuttlefish with vegetables in olive oil  
Tintenfisch mit Gemüse in Olivenöl  
Seiches avec légumes à l'huile d'olive  
Sepias con verduras en aceite de oliva

VASO VETRO



**031** Piovra con olive in olio di oliva  
Big octopus with olives in olive oil  
Riesenkraake mit Oliven in Olivenöl  
Pieuvre avec olives à l'huile d'olive  
Gran pulpo con aceitunas en aceite de oliva

VASO VETRO





033

**Polpo "Gran Mare" in olio di oliva**

Octopus "Gran Mare" in olive oil  
Krake "Gran Mare" in Olivenöl  
Poulpe "Gran Mare" à l'huile d'olive  
Pulpo "Gran Mare" en aceite de oliva

VASO VETRO



029

**Polpo in olio di oliva**

Octopus in olive oil  
Krake in Olivenöl  
Poulpe à l'huile d'olive  
Pulpo en aceite de oliva

VASO VETRO



247

**Polpo con verdure in olio di oliva**

Octopus with vegetables in olive oil  
Krake mit Gemüse in Olivenöl  
Poulpe avec légumes à l'huile d'olive  
Pulpo con verduras en aceite de oliva

VASO VETRO



032

**Polpetti in olio di oliva**

Small octopuses in olive oil  
Kleine Kraken in Olivenöl  
Petits poulpes à l'huile d'olive  
Pulpos pequeños en aceite de oliva

VASO VETRO





## GOURMET TERRA FOOD GOURMET

Specialità vegetali realizzate secondo le antiche ricette del Sud Italia, tramandate di generazione in generazione e pronte per essere portate in tavola.

Vegetable specialties made according to the ancient recipes of Southern Italy, handed down from generation to generation and ready to be brought to the table.

### CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE SIZES

#### VASO VETRO



300 gr



069

#### Pomodori rossi "Sunpomò" in olio di oliva

Red tomatoes "Sunpomò" in olive oil  
Rote Tomaten "Sunpomò" in Olivenöl  
Tomates rouges confites "Sunpomò" à l'huile d'olive  
Tomates rojas "Sunpomò" en aceite de oliva

VASO VETRO



043

#### Pomodori secchi in olio di oliva

Sun-dried tomatoes in olive oil  
Sonnengetrocknete Tomaten in Olivenöl  
Tomates séchées à l'huile d'olive  
Tomates secas en aceite de oliva

VASO VETRO



035

#### Zucchine grigliate in olio di oliva

Grilled zucchini in olive oil  
Zucchini vom Grill in Olivenöl  
Courgettes grillées à l'huile d'olive  
Calabacines a la parrilla en aceite de oliva

VASO VETRO



042

#### Carciofi alla romana in olio di oliva

"Romana"-style artichokes in olive oil  
Artischocken nach römischer Art in Olivenöl  
Artichauts à la romaine à l'huile d'olive  
Alcachofas a la romana en aceite de oliva

VASO VETRO



044

#### Carciofi "Contadina" grigliati in olio di oliva

Grilled "Contadina"-style artichokes in olive oil  
Artischocken vom Grill nach Bauernart in Olivenöl  
Artichauts à la paysanne grillés à l'huile d'olive  
Alcachofas a la "campesina" a la parrilla en aceite de oliva

VASO VETRO



038

#### Carciofi in olio di oliva

Artichokes in olive oil  
Artischockenherzen in Olivenöl  
Artichauts à l'huile d'olive  
Alcachofas en aceite de oliva

VASO VETRO



111

#### Carciofi a spicchi in olio di oliva

Artichokes in quarters in olive oil  
Geviertelte Artischocken in Olivenöl  
Artichauts en quartiers à l'huile d'olive  
Alcachofas en cuartos en aceite de oliva

VASO VETRO



045

**Antipasto "Italia" in olio di oliva**

Antipasto "Italia" in olive oil  
Vorspeise "Italia" in Olivenöl  
Hors-d'oeuvre "Italia" à l'huile d'olive  
Entremés "Italia" en aceite de oliva

VASO VETRO



126

**Caponata di verdure in olio di oliva**

"Caponata" of vegetables in olive oil  
Gemüse-"Caponata" in Olivenöl  
"Caponata" de légumes à l'huile d'olive  
"Caponata" de verduras en aceite de oliva

VASO VETRO



034

**Melanzane grigliate in olio di oliva**

Grilled aubergines in olive oil  
Aubergines vom Grill in Olivenöl  
Aubergines grillées à l'huile d'olive  
Berenjenas a la parrilla en aceite de oliva

VASO VETRO



048

**Funghi "champignon" grigliati in olio di oliva**

Grilled champignon mushrooms in olive oil  
Champignon-Pilze vom Grill in Olivenöl  
Champignons grillés à l'huile d'olive  
Champiñones a la parrilla en aceite de oliva

VASO VETRO



036

**Peperoni grigliati in olio di oliva**

Grilled peppers in olive oil  
Paprikaschoten vom Grill in Olivenöl  
Poivrons grillés à l'huile d'olive  
Pimientos a la parrilla en aceite de oliva

VASO VETRO



243

**Filetti di peperone grigliato con capperi, prezzemolo e aglio in olio di oliva**

Grilled chopped peppers with parsley and garlic in olive oil  
Gegrillte Paprikaschotenstreifen mit Petersilie und Knoblauch in Olivenöl  
Filets de poivrons grillés avec persil et ail à l'huile d'olive  
Pimientos rayados a la parrilla con perejil y ajo en aceite de oliva

VASO VETRO



104

**Peperoncini "Zefirino" ripieni di tonno e capperi in olio di oliva**

Small peppers "Zefirino" stuffed with tuna and capers in olive oil  
Kleine Paprikaschoten "Zefirino" gefüllt mit Thunfisch und Kapern in Olivenöl  
Petit poivrons "Zefirino" farcis au thon et câpres à l'huile d'olive  
Pimientos pequeños "Zefirino" rellenos de atún y alcaparras en aceite de oliva

VASO VETRO



128

**Peperoncini "Zefirino" in agrodolce**

Sweet & sour small pepper "Zefirino"  
Süß-saure kleine Paprikaschoten "Zefirino"  
Petit poivrons "Zefirino" à l'aigre-doux  
Pimientos pequeños "Zefirino" en agri dulce

VASO VETRO



250

**Peperoncini piccanti a pezzi**

Crushed hot chili pepper  
Pikanter Chili-Aufstrich  
Crème de piments forts  
Paté de guindillas

VASO VETRO



251

**Peperoncini piccanti a pezzi con verdure**

Crushed hot chili pepper with vegetables  
Pikanter Gemüseaufstrich  
Crème de piments forts avec légumes  
Paté de guindillas con verduras

VASO VETRO



248

**Peperoncini piccanti lunghi in olio di oliva**

Hot long chili peppers in olive oil  
Lange Heiße Chili-Pfeffer in Olivenöl  
Piments forts longs à l'huile d'olive  
Guindillas largas en aceite de oliva

VASO VETRO



249

**Peperoncini piccanti tondi in olio di oliva**

Hot round chili peppers in olive oil  
Heiße Kirschkpfeffer in Olivenöl  
Piments forts ronds à l'huile d'olive  
Guindillas redondas en aceite de oliva

VASO VETRO







083

**Antipasto di mare 1**

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

VASSOIO



084

**Antipasto di mare 2**

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

VASSOIO



227

**Antipasto di mare 3**

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

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.

### CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE SIZES

VASSOIO



450 gr

550 gr

# Penta Antipasti



085

**Antipasto dell'orto**

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

VASSOIO



131

**Antipasto di verdure grigliate**

"Antipasto" of grilled vegetables  
Vorspeise mit Gemüse vom Grill  
Hors d'oeuvre de légumes grillés  
Entremés de verduras a la parrilla

VASSOIO



178

**Antipasto la trattoria**

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

VASSOIO







*Per informazioni . Paolo Rossi 3735035397*



*Antipasti*



**GESTO PASTI**

