



Una passione sempre fresca



Une passion toujour fraîche

Depuis 1969, nous ne sélectionnons et ne travaillons que des légumes à peine cueillis et issus de filières contrôlées, à partir d'un processus de transformation qui se déroule entièrement à l'intérieur de notre entreprise. La passion et le soin artisanal, conjugués avec des technologies de pointe, garantissent saveur, authenticité et fiabilité. C'est pourquoi, au cours de 50 ans d'activité, nous sommes devenus une référence pour nos clients ainsi que pour les consommateurs et les professionnels de la restauration.

A passion for freshness

Since 1969 we've been selecting only the finest vegetables from controlled sources, freshly harvested and processed entirely in our premises. Our passion and care, along with cutting-edge technology, guaranteed freshness taste and reliability. That's why over our fifty years of work we've become a bench-mark for our customers, consumers and HO.RE.CA. professionals.

Eine frischbleibende Leidenschaft

Seit dem Jahr 1969 wählen wir nur frisch geerntetes, aus kontrollierter Herkunft stammendes Gemüse aus, dessen Verarbeitungsprozess vollständig innerhalb des Unternehmens stattfindet. Leidenschaft und handwerkliche Sorgfalt sorgen in Verbindung mit modernsten Technologien für optimalen Geschmack, Naturreinheit und Sicherheit. Aus diesem Grund konnten wir in den 50 Jahren unserer Tätigkeit zum Bezugspunkt für unsere Kunden, für Konsumenten und Gastronomiefachleute werden.



È dal 1969 che selezioniamo e lavoriamo solo vegetali provenienti da filiere controllate, appena raccolti, con un processo di trasformazione che avviene totalmente all'interno dell'azienda.

La passione e la cura artigianale, unite a tecnologie all'avanguardia, garantiscono gusto, genuinità e affidabilità. Ecco perché, nei nostri cinquant'anni d'attività, siamo diventati un punto di riferimento per i nostri clienti, per i consumatori e per i professionisti della ristorazione.



Les processus de fabrication de Di Vita sont certifiés selon les standards de qualité les plus sévères. La qualité et la durabilité sont au cœur de nos priorités. Nous produisons plus de 75% de nos besoins en énergie électrique à travers des sources alternatives renouvelables.

Di Vita's production processes are certified according to the highest standards because quality and sustainability are our priority. Using alternative renewable energy sources, we produce more than 75% of our power supply.

Die Produktionsprozesse von Di Vita sind nach den höchsten Qualitätsstandards zertifiziert. Qualität und Nachhaltigkeit sind unsere Priorität. Wir erzeugen mehr als 75% unseres Energiebedarfs durch alternative, erneuerbare Energiequellen.



Gout et tradition. Richesse Di Vita.

Nous proposons une gamme riche et complète de produits, sans jamais perdre de vue la tradition et l'évolution du goût. Les sauces et les condiments pour les pâtes - vedettes incontestées de la cuisine méditerranéenne - côtoient des recettes gourmandes à base de légumes, les pickles classiques (petite salade, légumes mixtes et cornichons), les légumes à l'huile ou grillés, les olives et les câpres. Notre offre comprend aujourd'hui plus de 250 références. Par sa richesse et variété, cette gamme est en mesure de répondre aux exigences de toutes les typologies de clients: des professionnels aux consommateurs.

Authenticité et fiabilité. Qualité Di Vita.

Nous sommes depuis toujours très sensibles au thème de la sécurité alimentaire. Nos modernes installations et nos systèmes de contrôle du processus, extrêmement précis, nous permettent de nous conformer aux normes les plus sévères en matière de qualité et de sécurité pour les consommateurs. Un système informatisé sophistiqué assure une parfaite traçabilité: de la matière première au produit fini.

Taste and tradition. Di Vita heritage.

We offer a rich and complete range of products, looking both to tradition and the evolution of taste. Our pasta sauces and dressings, absolute stars of traditional Mediterranean dishes, are accompanied by wholesome traditional vegetable-based recipes, classic pickled vegetables for salads, mixed marinated vegetables, grilled vegetables, olives and capers.

Today we offer more than 250 different products. An assortment capable of meeting the needs of all types of customer, from professionals to retail consumers.

Authenticity and reliability. Di Vita Quality.

Food safety has always been one of our greatest concerns. Modern equipment and extremely precise process control systems mean we are fully capable of meeting even the strictest quality and safety standards for our customers. Moreover, through our sophisticated IT system we can assure full traceability from raw material to finished product.

Geschmack und Tradition. Vielfalt Di Vita.

Unsere reichhaltige, umfassende Produktpalette ist einerseits durch Tradition und andererseits durch geschmackliche Weiterentwicklung gekennzeichnet. Neben den Nudelsaucen, die bei den Gerichten der mediterranen Küche eine große Rolle spielen, bieten wir schmackhafte Rezepte auf Gemüsebasis, die klassischen Mixed Pickles wie Insalatina, Giardiniera und Gurken, in Öl eingelegtes und gegrilltes Gemüse sowie Oliven und Kapern an. Aktuell können wir mit mehr als 250 Artikeln aufwarten, einer Sortimentsbreite und -tiefe, die jede Art von Kunden zufriedenstellt: Von professionellen Nutzern bis zum Einzelkonsumenten.

Naturreinheit und Zuverlässigkeit. Qualität Di Vita.

Das Thema der Lebensmittelsicherheit steht bei uns seit jeher im Mittelpunkt. Dank moderner Anlagen und höchst präziser Prozesssteuerungssysteme können die strengsten Vorschriften im Hinblick auf Qualität und Sicherheit für den Verbraucher erfüllt werden. Ein hoch entwickeltes Informationssystem stellt darüber hinaus die vollständige Rückverfolgbarkeit vom Rohstoff bis zum Endprodukt sicher.

I processi produttivi Di Vita sono certificati secondo i più alti standard di qualità. Qualità e sostenibilità sono le nostre priorità. Produciamo più del 75% del nostro fabbisogno di energia elettrica attraverso fonti alternative rinnovabili.



*Il gusto
e la tradizione.
Ricchezza
Di Vita.*

Proponiamo una gamma di prodotti ricca e completa, con un occhio alla tradizione e l'altro all'evoluzione del gusto.

I sughi e i condimenti per pasta, protagonisti assoluti nei piatti della tradizione mediterranea, affiancano le gustose ricette tipiche a base di verdure, i classici sottaceti come l'insalatina, la giardiniera e i cetrioli, i sott'oli, le verdure grigliate, le olive e i capperi.

A oggi proponiamo oltre 250 referenze.

Un assortimento che, per ampiezza e profondità, è in grado di soddisfare tutte le tipologie di clienti: dagli utilizzatori professionali ai consumatori al dettaglio.

*La genuinità
e l'affidabilità.
Qualità Di Vita.*

Siamo da sempre sensibili al tema della sicurezza alimentare.

L'impiantistica moderna e i sistemi di controllo di processo, estremamente precisi, permettono di rispondere alle più severe normative in termini di qualità e di sicurezza per il consumatore.

Un sofisticato sistema informatizzato, inoltre, assicura la completa tracciabilità, dalla materia prima al prodotto finito.



La qualité à votre service

L'expérience acquise au cours de plus de 50 ans dans le secteur de la production de sauces et condiments pour les pâtes, de légumes à l'huile et de pickles, nous permet de mettre nos compétences spécifiques au service de nos clients à travers les produits Private Label.

De multiples formats, des recettes et des solutions techniques originales, une grande flexibilité et une extrême réactivité de notre management.

Nous sommes les partenaires d'enseignes leaders de la GDO et d'importants « food brands » en Italie, en Europe et dans le reste du monde.

Nous souhaitons poursuivre notre croissance aux côtés de nos clients, en leur offrant notre expérience, nos capacités et notre disponibilité totale pour personnaliser des produits à partir de recettes dédiées. C'est pourquoi nous sommes prêts à répondre aux exigences les plus pointues.

Our quality is all yours

Over 50 year's experience in the production of pasta sauces, pestos and vegetables both pickled and marinated, grants our customers highly specific expertise in supplying Private Label products.

Multiple formats and recipes combined with original technical solutions and flexibility, allow DiVita to promptly respond to the most challenging customer requests. We partner with leading supermarket and food brands in Italy, Europe and the rest of the world.

Our aim is to keep growing with our customers, offering all our experience and skill, as well as our full availability to customise products and develop exclusive recipes. For this we're fully able to meet even the most sophisticated demands.

Höchste Qualität für Sie

Durch unsere mehr als 50-jährige Erfahrung bei der Herstellung von Nudelsaucen sowie in Öl und Essig eingelegtem Gemüse können wir unseren Kunden eine ganz besondere Kompetenz auf dem Gebiet von Handelsmarkenprodukten zur Verfügung zu stellen.

Unser Angebot zeichnet sich durch eine Vielfalt an Formaten, Rezepten und originellen technischen Lösungen, hohe Flexibilität und Reaktionsschnelligkeit der Geschäftsführung aus. Wir sind Partner bedeutender Marktführer des organisierten Einzelhandels und wichtiger Lebensmittelmarken in Italien, Europa und im Rest der Welt.

Wir möchten uns gemeinsam mit unseren Kunden weiterentwickeln und bieten unsere Erfahrung, unsere Fähigkeiten und unsere komplette Unterstützung bei der individuellen Gestaltung der Produkte durch Ausarbeitung besonderer Rezepte. Wir sind bereit, anspruchsvollsten Bedürfnissen gerecht zu werden.



La qualità è tutta vostra

Un'esperienza di oltre 50 anni nella produzione di sughi e condimenti per pasta, salse, sott'oli e sottaceti, ci permette di mettere a disposizione dei nostri clienti una specifica expertise nei prodotti Private Label.

Molteplicità di formati, ricette e soluzioni tecniche originali, grande flessibilità e prontezza di risposta del management. Siamo partner di insegne leader della GDO e di importanti “food brand” in Italia, in Europa e nel resto del mondo.

Vogliamo continuare a crescere con i nostri clienti, offrendo la nostra esperienza, la nostra capacità e la piena disponibilità a personalizzare i prodotti, mettendo a punto ricette dedicate. Per questo siamo pronti a soddisfare le esigenze più sofisticate.





Verdure sott'olio

Una rigorosa selezione di verdure prelibate, deliziosi olii d'oliva o girasole, un'estrema cura nella confezione e nient'altro: le nostre verdure sott'olio si fanno così.

Ricette semplici che enfatizzano i sapori della natura sotto un velo di raffinate spremiture.

Légumes à l'huile

Un choix rigoureux de légumes exquis, des huiles d'olive ou de tournesol délicieuses, un soin extrême accordé au conditionnement, et rien d'autre: c'est ainsi que nous faisons nos légumes à l'huile.

Des recettes simples qui mettent en relief les saveurs de la nature sous un voile d'huiles de première pression raffinées.

Vegetables in oil

A meticulous selection of choice vegetables, delicious olive or sunflower oil, extreme precision in packaging and nothing else: that's how we prepare vegetables in oil. Simple recipes that highlight the flavours of nature with fine oils.

In Öl Eingelegtes Gemüse

Eine strenge Auswahl an köstlichem emüse, deliziosen Olivenoder Sonnenblumenölen, extreme Sorgfalt in der Abpackung und sonst nichts weiter: so wird unser in Öl eingelegtes Gemüse gemacht. Einfache Rezepte, die den Geschmack der Natur unter einem Hauch von feinem gepresstem Öl betonen.

Verdure sott'olio

Carciofi a spicchi

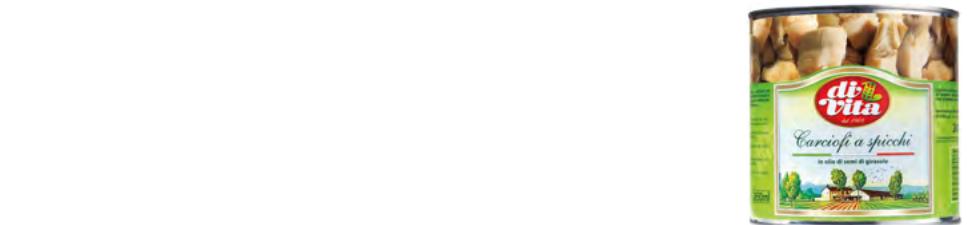
Descrizione: Carciofi tagliati a spicchi, conservati in olio. Utilizzo: per farciture di pizze, panini e tramezzini.

Description: Artichauts en quartiers à l'huile. Mode d'emploi: pour farcir les pizzas et les sandwichs.

Description: Quartered artichokes preserved in oil. Use: excellent sandwich filling and pizza topping.

Beschreibung: Geviertelten Artischocken in Öl. Verwendung: Für Pizzen, belegte Brötchen und andere Snacks.

Artichauts en quartiers.
Quartered artichokes.
Geviertelten Artischocken.



Codice/Code	5595
Formato/Size	3/1
Peso Netto/Net Weight	2450 g
Pacco/Case UVC/CU	6

Carciofi con gambo Romana

Descrizione: Carciofi con gambo alla romana in olio di girasole. Utilizzo: da servirsi pronto come antipasto o come contorno.

Description: Artichauts à la romaine à l'huile de tournesol. Mode d'emploi: à servir tels quels comme hors d'œuvre ou comme garniture.

Description: Roman style artichokes with stem in sunflower oil. Use: ready to serve as hors d'oeuvres or as a tasty side dish.

Beschreibung: Artischocken mit Stielen auf romische in Sonnenblumenöl. Verwendung: Als Vorspeise oder Beilage.

Artichauts à la romaine.
Roman style artichokes with stem.
Artischocken mit Stielen auf romische.



Codice/Code

5579

Formato/Size

3/1

Peso Netto/Net Weight

2400 g

Pacco/Case UVC/CU

6

Carciofini tagliati

Descrizione: Carciofini tagliati a metà, conservati in olio. Utilizzo: ideali per antipasti e come ricco contorno.

Description: Demi-artichauts coupés à l'huile. Mode d'emploi: délicieux en hors d'œuvre et comme riche garniture.

Description: Sliced artichoke halves in oil. Use: ideal for hors d'oeuvres and as a rich side dish.

Beschreibung: Zur halfe geschnitene Artischocken in Öl. Verwendung: Ideal für Vorspeisen und als schmackhafte Beilage.

Demi artichauts.
Artichoke halves.
Zur halfe Artischocken.



Codice/Code

5600

Formato/Size

1700 ml

Peso Netto/Net Weight

1550 g

Pacco/Case UVC/CU

6

Carciofini interi

Descrizione: Rinomata e caratteristica qualità di carciofi nostrani, conservati in olio. Utilizzo: ideali per antipasti e come contorno.

Description: La renommée de la qualité caractéristique des artichauts italiens à l'huile. Mode d'emploi: délicieux en hors d'œuvre et comme riche garniture.

Description: The typical, renowned quality of Italian artichokes, preserved in oil. Use: ideal for hors d'oeuvres and as a rich side dish.

Beschreibung: Ganze Artischocken in der berühmten italienischen Qualität, in Öl eingelegt. Verwendung: Ideal für Vorspeisen und als schmackhafte Beilage.

Artichauts entiers.
Artichoke hearts.
Ganze Artischocken.



Codice/Code

5576

Formato/Size

1700 ml

Peso Netto/Net Weight

1550 g

Pacco/Case UVC/CU

6

Foglie di carciofo

Descrizione: Foglie di carciofo in olio di semi di girasole. Utilizzo: guarnitura di panini e pizze.

Description: Feuilles d'artichaut à l'huile de tournesol. Mode d'emploi: garniture de sandwichs et de pizzas.

Description: Artichoke leaves in sunflower oil. Use: excellent sandwich filling and pizza topping.

Beschreibung: Artischockenblätter in Sonnenblumenöl. Verwendung: Als Garnierung für belegte Brötchen und für Pizzen.

Feuilles d'artichaut.
Artichoke leaves.
Artischockenblätter.



Codice/Code

5648

Formato/Size

1700 ml

Peso Netto/Net Weight

1550 g

Pacco/Case UVC/CU

6

Champignons

Description: La migliore qualità dei funghi coltivati di origine europea, conservati in olio. Utilizzo: per antipasti, contorni e aperitivi.

Description: La meilleure qualité des champignons de couche d'origine européenne, conservés à l'huile. Mode d'emploi: délicieux à l'apéritif, en hors d'œuvre et en garniture.

Description: Top quality European cultivated mushrooms preserved in oil. Use: excellent for hors d'oeuvres, side dishes and aperitifs.

Beschreibung: Beste Pilzen europäischen Ursprungs, in Öl eingelegt. Verwendung: Ideal für köstliche Vorspeisen, als Beilage und zum Aperitif.

Champignons de couche.
Cultivated mushrooms.
Kulturflächen Pilzen.



Codice/Code	5522
Formato/Size	1700 ml
Peso Netto/Net Weight	1600 g
Pacco/Case UVC/CU	6

Champignons affettati

Description: Champignons affettati e ricettati in olio di semi di girasole. Utilizzo: ideale per antipasti, contorni e pizza.

Description: Champignons lamelles et cuinés à l'huile de tournesol. Mode d'emploi: délicieux en comme hors d'œuvre, comme garniture pour pizzas et excellent pour l'apéritif.

Description: Sliced quality European cultivated mushrooms preserved in oil. Use: ideal as hors d'oeuvres, pizza topping and aperitifs.

Beschreibung: Geviertelten Kulturflächen Pilzen in Öl eingelegt. Verwendung: Ideal für köstliche Vorspeisen, als Pizzabelag und zum Aperitif.

Champignons de couche en lamelles.
Sliced cultivated mushrooms.
Geviertelten Kulturflächen Pilzen.



Codice/Code	5528
Formato/Size	1700 ml
Peso Netto/Net Weight	1550 g
Pacco/Case UVC/CU	6

Pomodori secchi

Description: Pomodori essiccati al sole, ricettati con capperi. Utilizzo: per antipasti e buffet.

Description: Tomates séchées au soleil, préparées aux câpres. Mode d'emploi: idéal pour hors-d'œuvre et buffet.

Description: Sundried tomatoes with capers. Use: for appetizers and buffet dishes.

Beschreibung: In der Sonne getrocknete, mit Kapern zubereitete Tomaten. Verwendung: als Vorspeise und für Buffets.

Tomates séchées.
Sundried tomatoes.
Getrocknete Tomaten.



Codice/Code	6030	5490	5494
Formato/Size	314 ml	1700 ml	2/1
Peso Netto/Net Weight	280 g	1550 g	1950 g
Pacco/Case UVC/CU	12	6	6

COD	PRODOTTO / PRODUCT	3/1	L	PESO NETTO NET WEIGHT (g)	PESO SGOCCH. DRAIN. WEIGHT (g)	6	5	50	8001770055957	8001770155954
5595	Carciofi a spicchi / Quartered artichokes	3/1	L	2450	-	6	5	50	8001770055957	8001770155954
5579	Carciofo con gambo romana / Roman style artichokes with stem	3/1	L	2400	-	6	5	50	8001770055797	8001770155794
5576	Carciofini interi / Artichoke hearts	1700 ml	V	1550	-	6	10	60	8001770055766	8001770155763
5600	Carciofini tagliati / Artichoke halves	1700 ml	V	1550	-	6	10	60	8001770056008	8001770156005
5648	Foglie di carciofo / Artichoke leaves	1700 ml	V	1550	-	6	10	60	8001770056480	8001770156487
5522	Champignons / Cultivated mushrooms	1700 ml	V	1600	-	6	10	60	8001770055223	8001770155220
5528	Champignons affettati / Sliced cultivated mushrooms	1700 ml	V	1550	-	6	10	60	8001770055285	8001770155282
6030	Pomodori secchi / Sundried tomatoes	314 ml	V	280	-	12	17	170	8001770060302	8001770160309
5490	Pomodori secchi / Sundried tomatoes	1700 ml	V	1550	-	6	10	60	8001770054905	8001770154902
5494	Pomodori secchi / Sundried tomatoes	2/1	L	1950		6	5	60	8001770054943	8001770154940



Verdure sott'aceto

Il tocco raffinato e seducente
dell'aceto trasforma le verdure

Di Vita in un'esperienza di
gusto incantevole e avvolgente.

Un'esplosione di sapori
 preziosi e stuzzicanti, ideali
 come antipasti, contorni o per
 fantasiose farciture di
 panini, tartine, insalate, pizze.

Légumes au vinagre

La touche raffinée et séduisante du vinaigre transforme les légumes Di Vita en une expérience de goût enveloppante et merveilleuse. Une explosion de saveurs précieuses et appétissantes, idéales pour les hors d'oeuvre, les accompagnements de légumes, ou pour des garnitures pleines de fantaisie pour les sandwiches, les tartines, les salades, les pizzas.

Pickled Vegetables

The elegant and tempting touch of vinegar transforms Di Vita vegetables into an experience of delightful, enveloping flavour. An explosion of unique and mouthwatering flavours, these products are perfect as appetizers, side dishes or creative fillings for sandwiches, canapés, salads and pizza.

In Essig Eingelegtes Gemüse

Eine raffinierte und betörende Essignote macht das Gemüse von Di Vita zu einem entzückenden und faszinierenden Geschmackserlebnis. Eine Explosion aus kostbaren und appetitanregenden Geschmacksnoten, ideal als Vorspeisen, Beilagen oder für fantasievolle Beläge von Brötchen, Canapès, Pizzen sowie in Salaten.

Verdure sott'aceto

Cetriolini interi

Descrizione: Prodotto lavorato dal fresco che conserva la caratteristica croccantezza. Utilizzo: stuzzichini per aperitivi o usi gastronomici.

Description: Cornichons frais mis directement au vinaigre pour préserver intact leur croquant caractéristique. Mode d'emploi: pour l'apéritif ou différentes utilisations gastronomiques.

Description: Using fresh gherkins gives a real crunch to this product. Use: as aperitif snack or in a variety of preparations.

Beschreibung: Frisch zubereitetes Produkt, wobei die knackige Beschaffheit beibehalten wurde. Reiche Auswahl durch verschiedene.

Cornichons entiers au vinaigre.
Whole gherkins.
Ganze Gurken.



Cetriolini interi 15/30

Descrizione: Prodotto lavorato dal fresco che conserva la caratteristica croccantezza. Utilizzo: stuzzichini per aperitivi o usi gastronomici.

Description: Cornichons frais mis directement au vinaigre pour préserver intact leur croquant caractéristique. Mode d'emploi: pour l'apéritif ou différentes utilisations gastronomiques.

Description: Using fresh gherkins gives a real crunch to this product. Use: as aperitif snack or in a variety of preparations.

Beschreibung: Frisch zubereitetes Produkt, wobei die knackige Beschaffheit beibehalten wurde. Reiche Auswahl durch verschiedene.

Cornichons entiers au vinaigre.
Whole gherkins.
Ganze Gurken.



Codice/Code

4703/3

Formato/Size

5/1

Peso Netto/Net Weight

4100 g

Peso Sgocc./Drained Weight

2500 g

Pacco/Case UVC/CU

3

Cetriolini interi 30/50

Descrizione: Prodotto lavorato dal fresco che conserva la caratteristica croccantezza. Utilizzo: stuzzichini per aperitivi o usi gastronomici.

Description: Cornichons frais mis directement au vinaigre pour préserver intact leur croquant caractéristique. Mode d'emploi: pour l'apéritif ou différentes utilisations gastronomiques.

Description: Using fresh gherkins gives a real crunch to this product. Use: as aperitif snack or in a variety of preparations.

Beschreibung: Frisch zubereitetes Produkt, wobei die knackige Beschaffheit beibehalten wurde. Reiche Auswahl durch verschiedene.

Cornichons entiers au vinaigre.
Whole gherkins.
Ganze Gurken.



Codice/Code

4671

Formato/Size

720 ml

Peso Netto/Net Weight

700 g

Peso Sgocc./Drained Weight

380 g

Pacco/Case UVC/CU

6

Cetriolini interi 30/50

Descrizione: Prodotto lavorato dal fresco che conserva la caratteristica croccantezza. Utilizzo: stuzzichini per aperitivi o usi gastronomici.

Description: Cornichons frais mis directement au vinaigre pour préserver intact leur croquant caractéristique. Mode d'emploi: pour l'apéritif ou différentes utilisations gastronomiques.

Description: Using fresh gherkins gives a real crunch to this product. Use: as aperitif snack or in a variety of preparations.

Beschreibung: Frisch zubereitetes Produkt, wobei die knackige Beschaffheit beibehalten wurde. Reiche Auswahl durch verschiedene.

Cornichons entiers au vinaigre.
Whole gherkins.
Ganze Gurken.



Codice/Code

4678

Formato/Size

1700 ml

Peso Netto/Net Weight

1600 g

Peso Sgocc./Drained Weight

900 g

Pacco/Case UVC/CU

6

Cetriolini interi 60/80

Descrizione: Prodotto lavorato dal fresco che conserva la caratteristica croccantezza. Utilizzo: stuzzichini per aperitivi o usi gastronomici.

Description: Cornichons frais mis directement au vinaigre pour préserver intact leur croquant caractéristique. Mode d'emploi: pour l'apéritif ou différentes utilisations gastronomiques.

Description: Using fresh gherkins gives a real crunch to this product. Use: as aperitif snack or in a variety of preparations.

Beschreibung: Frisch zubereitetes Produkt, wobei die knackige Beschaffheit beibehalten wurde. Reiche Auswahl durch verschiedene.

Cornichons entiers au vinaigre.
Whole gherkins.
Ganze Gurken.



Codice/Code

4696

Formato/Size

5/1

Peso Netto/Net Weight

4100 g

Peso Sgocc./Drained Weight

2500 g

Pacco/Case UVC/CU

3

Cetriolini interi 80/120

Descrizione: Prodotto lavorato dal fresco che conserva la caratteristica croccantezza. Utilizzo: stuzzichini per aperitivi o usi gastronomici.

Description: Cornichons frais mis directement au vinaigre pour préserver intact leur croquant caractéristique. Mode d'emploi: pour l'apéritif ou différentes utilisations gastronomiques.

Description: Using fresh gherkins gives a real crunch to this product. Use: as aperitif snack or in a variety of preparations.

Beschreibung: Frisch zubereitetes Produkt, wobei die knackige Beschaffheit beibehalten wurde. Reiche Auswahl durch verschiedene.

Cornichons entiers au vinaigre.
Whole gherkins.
Ganze Gurken.



Codice/Code

4692

Formato/Size

5/1

Peso Netto/Net Weight

4100 g

Peso Sgocc./Drained Weight

2500 g

Pacco/Case UVC/CU

3

Pickled vegetables

Cetriolini a cubetti

Descrizione: Cetrioli lavorati dal fresco, tagliati a cubetti e conservati in aceto. Utilizzo: svariati usi gastronomici.

Description: Cornichons frais, coupés en dés, au vinaigre. Mode d'emploi: différentes utilisations gastronomiques.

Description: Fresh cucumbers, diced and pickled. Use: a wide variety of use in cookery.

Beschreibung: Frisch zubereitete und in Würfel geschnittene Gurken, in Essig eingelegt. Verwendung: Vielfältige Verwendungen.

Cornichons en dés.
Diced cucumbers.
Gurken in Würfeln.



Codice/Code

4704/3

Formato/Size

5/1

Peso Netto/Net Weight

4100 g

Peso Sgocc./Drained Weight

3000 g

Pacco/Case UVC/CU

3

Cetriolini a filetti

Descrizione: Cetrioli lavorati dal fresco, tagliati a filetti e conservati in aceto. Utilizzo: svariati usi gastronomici.

Description: Cornichons frais, coupés en bâtonnets, au vinaigre. Mode d'emploi: différentes utilisations gastronomiques.

Description: Fresh pickled cucumber strips. Use: a wide variety of use in cookery.

Beschreibung: Frisch zubereitete und in Streifen geschnittene Gurken, in Essig eingelegt. Verwendung: Vielfältige Verwendungen.

Cornichons en bâtonnets.
Cucumbers à la julienne.
Gurken in Streifen.



Codice/Code

4705/3

Formato/Size

5/1

Peso Netto/Net Weight

4100 g

Peso Sgocc./Drained Weight

3000 g

Pacco/Case UVC/CU

3

Cetriolini dischi agrodolce

Descrizione: Cetrioli lavorati dal fresco, tagliati a dischi e aromatizzati all'agrodolce. Utilizzo: svariati usi gastronomici.

Description: Cornichons frais, coupés en rondelles et aromatisés à la sauce aigre-douce. Mode d'emploi: différentes utilisations gastronomiques.

Description: Fresh sliced cucumbers with a sweet and sour flavouring. Use: a wide variety of use in cookery.

Beschreibung: Frisch zubereitete und in Scheiben geschnittene Gurken, süßsauer eingelegt. Verwendung: Vielfältige Verwendungen.

Cornichons en rondelles à la sauce aigre-douce.
Sweet 'n' sour cucumber slices.
Süßsäure Gurken in Scheiben.



Codice/Code

4706/3

Formato/Size

5/1

Peso Netto/Net Weight

4100 g

Peso Sgocc./Drained Weight

3000 g

Pacco/Case UVC/CU

3

Cipolline 16/18 f 350/380

Descrizione: Cipolline maggioline in vari calibri lavorate dal fresco e conservate in aceto. Utilizzo: ottimo come stuzzichino e antipasto.

Description: Petits oignons "magioline" de différentes grosseurs, conditionnées frais de la récolte et mis l'apéritif au vinaigre. Mode d'emploi: délicieux à l'aperitif et hors d'oeuvre.

Description: Fresh silverskin onions, cleaned and packed in different sizes, pickled in vinegar. Use: excellent as a savoury aperitif and pickled hors d'oeuvre.

Beschreibung: Frisch zubereitete und in Essig eingelegte Silberzwiebeln in verschiedenen Größen. Verwendung: Ideal für Zwischendurch und als Vorspeise.

Petits oignons 16/18 f 350/380.
Silverskin onions 16/18 f 350/380.
Silberzwiebeln 16/18 f 350/380.



Codice/Code	4763	4775	4785
Formato/Size	720 ml	1700 ml	5/1
Peso Netto/Net Weight	700 g	1600 g	4100 g
Peso Sgocc./Drained Weight	430 g	1000 g	2700 g
Pacco/Case UVC/CU	6	6	3

Verdure sott'aceto

Cipolline 12/14 f "oltre 600"

Petits oignons 12/14 f "plus de 600".
 Silverskin onions 12/14 f "over 600".
 Silberzwiebeln 12/14 f "über 600".



Codice/Code	4774	4781
Formato/Size	1700	5/1
Peso Netto/Net Weight	1600 g	4100 g
Peso Sgocc./Drained Weight	1000 g	2700 g
Pacco/Case UVC/CU	6	3

Cipolline 21/23 f 200/220

Petits oignons 200/220.
 Silverskin onions 200/220.
 Silberzwiebeln 200/220.



Codice/Code	4791
Formato/Size	5/1
Peso Netto/Net Weight	4100 g
Peso Sgocc./Drained Weight	2700 g
Pacco/Case UVC/CU	3

Giardiniera

Descrizione: Classico mix italiano di verdure aromatizzate in aceto. Utilizzo: antipasto o per decorare ed esaltare il gusto di piatti freddi.

Description: Classique produit italien. Riche mélange de légumes aromatisés avec du vinaigre. Mode d'emploi: En hors d'oeuvre et aussi pour décorer et exalter le goût de plats froids comme la salade russe.

Description: A classic Italian pickled vegetable recipe consisting of a rich variety of vegetables flavoured with vinegar. Use: as an hors d'oeuvre and also as a decoration and flavour enhancer for cold dishes like Russian salad.

Beschreibung: Klassische italienische Gemüseauswahl, in Essig eingelegt. Verwendung: Als Vorspeise, zum Garnieren oder als Geschmacksabrandung von kalten Gerichten wie russischer Salat.

Oignons "Borettane" au vinaigre de vin rouge.
 Pickled "Borettane" onions in red wine vinegar.
 "Borettane" Zwiebelchen in Rotweinessig.



Cipolline Borettane all'aceto rosso

Descrizione: Cipolline "Borettane" in vari calibri lavorate dal fresco e conservate in aceto. Utilizzo: stuzzichino e antipasto.

Description: Petits oignons "Borettane" de différentes grosseurs, conditionnées frais de la raccolte et mis au vinaigre. Mode d'emploi: délicieux à l'aperitif et hors d'oeuvre.

Description: Fresh "Borettane" onions, cleaned and packed in different sizes, pickled in vinegar. Use: excellent as a savoury aperitif and pickled hors d'oeuvre.

Beschreibung: Frisch "Borettane" Zwiebeln zubereitet in Essig eingelegte in verschiedenen Größen. Verwendung: Ideal für Zwischendurch und als Vorspeise.

Codice/Code	4754
Formato/Size	1700
Peso Netto/Net Weight	1600 g
Peso Sgocc./Drained Weight	1000 g
Pacco/Case UVC/CU	6

Variante de légumes.
 Mixed Pickles.
 Gemischtes Gemüse.



Codice/Code	4817	4824	4830
Formato/Size	720 ml	1700 ml	5/1
Peso Netto/Net Weight	700 g	1600 g	4100 g
Peso Sgocc./Drained Weight	420 g	1000 g	2700 g
Pacco/Case UVC/CU	6	6	3

Pickled vegetables

Peperoncini lombardi

Descrizione: Peperoncini tipici verdi e lunghi dal gusto dolce, all'aroma d'aceto. Utilizzo: antipasto, insalate, contorno e aperitivi.

Description: Petits poivrons verts caractéristiques, longs et fins, dont le goût doux est renforcé par l'arôme du vinaigre. Mode d'emploi: Hors d'oeuvre, salades, garniture et à déguster à l'apéritif.

Description: Characteristic long, green, tapered peppers whose sweetness is enhanced by vinegar. Use: hors d'oeuvres, salads, side dishes and as an accompaniment to aperitifs.

Beschreibung: Typische lange, grüne, spitze Peperoni; der milde Geschmack wird durch die Essigwürze verstärkt. Verwendung: Als Vorspeise, für Salate, als Beilage und zum Aperitif.

Petits poivrons Lombards.
"Lombardi" peppers.
Scharfe Peperoni "lombardisch".



Codice/Code	4980	4984
Formato/Size	1700 ml	5/1
Peso Netto/Net Weight	1280 g	3600 g
Peso Sgocc./Drained Weight	800 g	1800 g
Pacco/Case UVC/CU	6	3

Peperoni arrostiti

Descrizione: Peperoni arrostiti. Utilizzo: antipasto, ottimo con la "bagna caôda".

Description: Poivrons grillés. Mode d'emploi: excellent hors d'oeuvre.

Description: Roast peppers. Use: an excellent hors d'oeuvre.

Beschreibung: Geröstete Paprikaschoten. Verwendung: Köstliche Vorspeise mit "bagna caôda" (piemontesisches Gericht mit Sardellen und Trüffel).

Poivrons grillés.
Roast peppers.
Geröstete Paprikaschoten.



Peperoni cubetti gialli e rossi

Descrizione: Peperoni gialli e rossi lavorati dal fresco e tagliati a cubetti. Utilizzo: per saporite insalate o come guarnizione per pizza.

Description: Poivrons jaunes et rouges préparés dès la récolte et coupés en dés. Mode d'emploi: avec une goutte d'huile pour une salade savoureuse, en toute saison. Egouttés, on peut les mettre sur la pizza.

Description: Fresh diced yellow and red peppers. Use: drizzled with oil they make for an appetizing salad any time of year; drained, they make a tasty pizza topping.

Beschreibung: Frisch verarbeitete und in Würfel geschnittene gelbe und rote Paprikaschoten. Verwendung: Zu jeder Jahreszeit mit einem Tropfen Öl. Abgetropft bilden sie einen schmackhaften Pizzabelag.

Poivrons jaunes et rouges en dés.
Diced yellow and red peppers.
Gelbe und Rote Paprikawürfeln.



Codice/Code

4386

Formato/Size

3/1

Peso Netto/Net Weight

2500 g

Peso Sgocc./Drained Weight

1650 g

Pacco/Case UVC/CU

6

Codice/Code

4942/gr3

Formato/Size

5/1

Peso Netto/Net Weight

4100 g

Peso Sgocc./Drained Weight

3000 g

Pacco/Case UVC/CU

3

Peperoni cubetti rossi

Descrizione: Peperoni rossi lavorati dal fresco e tagliati a cubetti. Utilizzo: per saporite insalate o come guarnizione per pizza.

Description: Poivrons rouges préparés dès la récolte et coupés en dés. Mode d'emploi: avec une goutte d'huile pour une salade savoureuse, en toute saison. Egouttés, on peut les mettre sur la pizza.

Description: Fresh diced red peppers. Use: drizzled with oil they make for an appetizing salad any time of year; drained, they make a tasty pizza topping.

Beschreibung: Frisch verarbeitete und in Würfel geschnittene rote Paprikaschoten. Verwendung: Zu jeder Jahreszeit mit einem Tropfen Öl. Abgetropft bilden sie einen schmackhaften Pizzabelag.

Poivrons rouges en dés.
Diced red peppers.
Rote Paprikawürfeln.



Codice/Code

4941

Formato/Size

5/1

Peso Netto/Net Weight

4100 g

Peso Sgocc./Drained Weight

3000 g

Pacco/Case UVC/CU

3

Verdure sott'aceto

Peperoni falde gialli e rossi

Descrizione: Crocanti e carnosi peperoni gialli e rossi, confezionati appena colti. Utilizzo: come antipasto, contorno o per farcire panini.

Description: Poivrons jaunes et rouges, conservée intègère grâce à la conservation immédiate à peine récolté. Mode d'emploi: comme hors d'œuvre, come garniture ou pour farcir des sandwichs.

Description: The best selection of fleshy yellow and red peppers, picked and immediately packaged to preserve all their natural crunchiness and taste. Use: as an hors d'oeuvre, a side dish or sandwich filling.

Beschreibung: Beste Auswahl fleischiger gelber und roter Paprikaschoten, die Dank der sofortigen Zubereitung des frisch gepflückten Gemüses vollkommen knackig und wohl schmeckend konserviert werden. Verwendung: Als Vorspeis, als Beilage oder auf Brötchen.

Poivrons carrés jaunes et rouges.

Yellow and red peppers slices.

Gelbe und Rote Paprikaschotenstreifen.



Codice/Code	4860	4866	4875
Formato/Size	720 ml	1700 ml	5/1
Peso Netto/Net Weight	700 g	1580 g	4000 g
Peso Sgocc./Drained Weight	280 g	900 g	2200 g
Pacco/Case UVC/CU	6	6	3

Peperoni a filetti gialli e rossi

Descrizione: Peperoni gialli e rossi lavorati dal fresco, tagliati a strisce conservati in aceto. Utilizzo: con olio per una saporita insalata in ogni stagione, sgocciolati sono una gustosa guarnizione per pizze.

Description: Poivrons jaunes et rouges frais, coupés en filets et conservés en vinaigre. Mode d'emploi: Avec huile pour une salade savoureuse, en toute saison, égouttés, sur la pizza.

Description: Sliced fresh yellow and red peppers preserved in wine vinegar. Use: with oil for a tasty seasonal salad, drained for a tasty pizza topping.

Beschreibung: Frisch zubereitete gelbe und rote Paprikaschotenfilets, in Essig eingelegt. Verwendung: Zu jeder Jahreszeit mit Öl für einen schmackhaften Salat, Abgetropft bild en sie einen schmackhaften Pizzabelug.

Poivrons en filets jaunes et rouges.

Yellow and red sliced peppers.

Gelbe und rote Paprikaschotenfilets.



Codice/Code	4930	4936	4943
Formato/Size	720 ml	1700 ml	5/1
Peso Netto/Net Weight	690 g	1600 g	4000 g
Peso Sgocc./Drained Weight	380 g	850 g	2500 g
Pacco/Case UVC/CU	6	6	3

Peperoni a filetti in agrodolce

Descrizione: Peperoni lavorati dal fresco, tagliati a fiammifero, ricettati con aceto e zucchero. Utilizzo: come contorno e per insalate.

Description: Poivrons préparés dès la récolte coupés en julienne, préparés au vinaigre et sucre. Mode d'emploi: comme garniture et pour salades.

Description: Fresh julienne peppers, cleaned and packed, prepared in vinegar and sugar. Use: for salads and as side dish.

Beschreibung: Frisch verarbeitete, in kleine Streifen geschnittene, mit Essig und Zucker zubereitete Paprikaschoten. Verwendung: Als Beilage und für Salate.

Poivrons (rouges, jaunes)
à filets en agro-doux.

Yellow and red sweet'n'sour
pepper stripes.

Süß und Sauer Paprika (rot, gelb)
in Streifen geschnitten.



Codice/Code	4935
Formato/Size	1700
Peso Netto/Net Weight	1600 g
Peso Sgocc./Drained Weight	850 g
Pacco/Case UVC/CU	6

Pickled vegetables

COD	PRODOTTO / PRODUCT				PESO NETTO WEIGHT (g)	PESO SGOCC. DRAIN. WEIGHT (g)				
4671	Cetriolini interi / Whole gherkins	720 ml	V	700	380	6	19	152	8001770046719	8001770146716
4678	Cetriolini interi / Whole gherkins	1700 ml	V	1600	900	6	10	60	8001770046788	8001770146785
4703/3	Cetriolini interi 15/30 / Whole gherkins 15/30	5/1	L	4100	2500	3	11	66	8001770047037	8001770147034
4700	Cetriolini interi 30/50 / Whole gherkins 30/50	5/1	L	4100	2500	3	11	66	8001770047006	8001770147003
4696	Cetriolini interi 60/80 / Whole gherkins 60/80	5/1	L	4100	2500	3	11	66	8001770046962	8001770146969
4692	Cetriolini interi 80/120 / Whole gherkins 80/120	5/1	L	4100	2500	3	11	66	8001770046924	8001770146921
4704/3	Cetriolini a cubetti / Diced cucumbers	5/1	L	4100	3000	3	11	66	8001770047044	8001770147041
4705/3	Cetriolini a filetti / Cucumbers à la julienne	5/1	L	4100	3000	3	11	66	8001770047051	8001770147058
4706/3	Cetriolini dischi agrodolce / Swett 'n' sour cucumber slices	5/1	L	4100	3000	3	11	66	8001770047068	8001770147065
4763	Cipolline 16/18 f 350/380 / Silverskin onions 16/18 f 350/380	720 ml	V	700	430	6	19	152	8001770047631	8001770147638
4775	Cipolline 16/18 f 350/380 / Silverskin onions 16/18 f 350/380	1700 ml	V	1600	1000	6	10	60	8001770047754	8001770147751
4785	Cipolline 16/18 f 350/380 / Silverskin onions 16/18 f 350/380	5/1	L	4100	2700	3	11	66	8001770047853	8001770147850
4774	Cipolline 12/14 f "oltre 600" / Silverskin onions 12/14 f "over 600"	1700 ml	V	1600	1000	6	10	60	8001770047747	8001770147744
4781	Cipolline 12/14 f "oltre 600" / Silverskin onions 12/14 f "over 600"	5/1	L	4100	2700	3	11	66	8001770047815	8001770147812
4791	Cipolline 21/23 f 200/220 / Silverskin onions 21/23 f 200/220	5/1	L	4100	2700	3	11	66	8001770047914	8001770147911
4754	Cipolline Borettane all'aceto rosso / Pickled "Borettane" onions in red wine vinegar	1700 ml	V	1600	1000	6	10	60	8001770047549	8001770147546
4817	Giardiniera / Mixed pickles	720 ml	V	700	420	6	19	152	8001770048171	8001770148178
4824	Giardiniera / Mixed pickles	1700 ml	V	1600	1000	6	10	60	8001770048249	8001770148246
4830	Giardiniera / Mixed pickles	5/1	L	4100	2700	3	11	66	8001770048300	8001770148307
4980	Peperoncini lombardi / "Lombardi" peppers	1700 ml	V	1280	800	6	10	60	8001770049802	8001770149809
4984	Peperoncini lombardi / "Lombardi" peppers	5/1	L	3600	1800	3	11	66	8001770049840	8001770149847
4386	Peperoni arrostiti / Roast peppers	3/1	L	2500	1650	6	5	50	8001770043862	8001770143869
4942gr/3	Peperoni cubetti gialli e rossi / Diced yellow and red peppers	5/1	L	4100	3000	3	11	66	8001770049420	8001770149427
4941	Peperoni cubetti rossi / Diced red peppers	5/1	L	4100	3000	3	11	66	8001770040413	8001770149410
4860	Peperoni falde gialli e rossi / Yellow and red peppers slices	720 ml	V	700	280	6	19	152	8001770048607	8001770148604
4866	Peperoni falde gialli e rossi / Yellow and red peppers slices	1700 ml	V	1580	900	6	10	60	8001770048669	8001770148666
4875	Peperoni falde gialli e rossi / Yellow and red peppers slices	5/1	L	4000	2200	3	11	66	8001770048751	8001770148758
4930	Peperonii a filetti gialli e rossi / Yellow and red sliced peppers	720 ml	V	690	380	6	19	152	8001770049307	8001770149304
4936	Peperonii a filetti gialli e rossi / Yellow and red sliced peppers	1700 ml	V	1600	850	6	10	60	8001770049369	8001770149366
4943	Peperonii a filetti gialli e rossi / Yellow and red sliced peppers	5/1	L	4000	2500	3	11	66	8001770049437	8001770149434
4935	Peperoni a filetti in agrodolce / Yellow and red sweet'n'sour pepper stripes	1700 ml	V	1600	850	6	10	60	8001770049352	8001770149359



Insalate e basi per insalate

Nelle insalate e basi per insalata Di Vita, freschezza fa sempre rima con ricchezza.

Ingredienti selezionati, materie prime di alta qualità, preparazioni tradizionali o più creative: un tocco magico che arricchisce e rallegra l'idea di antipasto, contorno o piatto unico.

Salades et bases pour salade

Dans les salades et les bases pour salade Di Vita, la fraîcheur rime avec la richesse. Des ingrédients choisis, des matières premières de qualité supérieure, des mets traditionnels ou plus créatifs : une touche magique qui égaye et enrichit l'idée du hors d'œuvre, du plat de légumes ou du plat unique.

Salads and salad bases

In Di Vita's salads and salad bases, freshness and variety always go together. Choice, top quality, raw ingredients made to traditional or creative recipes: these preparations are a magical touch that enlivens and enriches any appetizer, side dish or main course.

Salate und Grundmischungen für Salate

In den Salaten und Salatgrundmischungen von Di Vita reimt sich stets Frischheit auf Reichhaltigkeit. Ausgewählte Zutaten, qualitativ hochwertige Rohstoffe, traditionelle oder eher kreative Zubereitungen: eine magische Note, die Idee einer Vorspeise, Beilage oder eines Hauptgerichtes bereichert und belebt.

Insalate e basi per insalate

Barbabietole rosse affettate

Descrizione: Barbabietole rosse affettate con taglio ondulato. Utilizzo: ideali per insalate e contorni.

Description: Betteraves rouges émincées avec coupe ondulée. Mode d'emploi: idéal pour salades et garnitures.

Description: Wavy sliced red beetroots. Use: ideal for salads and side dishes.

Beschreibung: Mit Wellenschnitt in Scheiben geschnittene rote Beete. Verwendung: Ideal für Salate und als Beilage.

Betteraves rouges émincées.
Sliced red beetroot.

In Scheiben geschnittene rote Beete.



Codice/Code

4241

Formato/Size

3/1

Peso Netto/Net Weight

2500 g

Peso Sgocc./Drained Weight

1500 g

Pacco/Case UVC/CU

6

Carote a filetti

Descrizione: Carote tagliate a fiammifero. Utilizzo: ideale per insalate o pronto da servire con poco olio.

Description: Carottes à la julienne, conservées dans l'eau salé. Mode d'emploi: à servir tel quel assaisonné d'un peu d'huile pour une salade excellente ou comme ingrédient pour salades.

Description: Carrots julienne sliced. Use: ready-to-serve with a drizzle of oil for an appetizing salad or as an ingredient for salads.

Beschreibung: Karottenstifte. Allein mit ein wenig Öl als köstlicher Salat oder als Zutat Salatbeilage.

Carottes en dés.
Diced carrots.
Karotten in Würfeln.



Carote a cubetti

Descrizione: Carote tagliate a cubetti in acqua e sale. Utilizzo: ideali per insalata russa o per altre ricche insalate.

Description: Carottes coupées en dés, conservées dans l'eau salée. Mode d'emploi: en gastronomie pour la salade russe ou dans des salades composées.

Description: Diced carrots in brine. Use: use to make Russian salad or other rich salads.

Beschreibung: Karotten in Würfeln, in Wasser und Salz eingelegt. Verwendung: Als Grundlage für russischen Salat oder andere buntgemischte Salate.

Carottes à la julienne.
Julienne carrots.
Karottenstifte.



Codice/Code

4205

Formato/Size

5/1

Peso Netto/Net Weight

4100 g

Peso Sgocc./Drained Weight

3000 g

Pacco/Case UVC/CU

3

Frescoriso®

Descrizione: Ampia scelta di ricche verdure in acqua, sale e poco aceto. Versione light del Frescoriso in olio. Utilizzo: ideale per insalate di riso e gustose insalate.

Description: Vaste choix de riches légumes verts à l'eau, au sel avec un peu de vinaigre. Version allégée du Frescoriso à l'huile. Mode d'emploi: pour de délicieuses salades de riz et salades savoureuses, selon la fantaisie du cuisinier.

Description: A wide variety of vegetables in water, salt and a small amount of vinegar. A lighter version of our Frescoriso in oil. Use: for cold rice salads or tasty salads.

Beschreibung: Reichhaltige Gemüseauswahl in Wasser, Salz und wenig Essig. Light-Version des Reistellers in Öl. Verwendung: Fertige Gemüseauswahl für Reissalate oder für schmackhafte Salate nach Phantasie des Kochs.

Légumes variés - "Frescoriso".
Mixed vegetables - "Frescoriso".
Gemischtes Gemüse - "Frescoriso".



Codice/Code	6046	4341	4342
Formato/Size	314 ml	1700 ml	3/1
Peso Netto/Net Weight	300 g	1600 g	2600 g
Peso Sgocc./Drained Weight	180 g	1000 g	1600 g
Pacco/Case UVC/CU	12	6	6

Salads and salad bases

Frescoriso® in olio

Descrizione: Ampia scelta di verdure arricchite con funghi prataioli coltivati e carciofini ed insaporite con poco olio. Utilizzo: ideale per pregiate insalate di riso.

Description: Grande sélection légumes, enrichie de champignons de couche et de petits artichauts, revenus dans un peu d'huile. Mode d'emploi: pour de délicieuses salades de riz.

Description: A rich variety of vegetables with cultivated mushrooms and baby artichokes in a small amount of oil. Use: ideal for delicious rice salads.

Beschreibung: Reichhaltige Gemüseauswahl mit Kulturflächen pilzen und Artischocken als Reisteller in Öl. Verwendung: ideal für Reissalate.

Légumes variés - "Frescoriso" à l'huile.
Mixed vegetables - "Frescoriso" in oil.
Gemischtes Gemüse - "Frescoriso" in Öl.



Codice/Code	6045	5601	5637
Formato/Size	314 ml	1700 ml	3/1
Peso Netto/Net Weight	280 g	1550 g	2450 g
Pacco/Case UVC/CU	12	6	6

Insalatina

Descrizione: Verdure fresche tagliate a fiammifero: sedano rapa, carote e peperoni, condite con aceto. Utilizzo: aggiungere olio per un'ottima insalatina o maionese per una gustosa insalata capricciosa.

Description: Légumes frais coupés en filaments: céleri-rave, carottes et poivrons, assaisonnés d'un peu de vinaigre. Mode d'emploi: à servir tels quels avec un peu d'huile ou avec de la mayonnaise.

Description: Fresh julienne vegetables: celeriac, carrots and peppers, dressed with vinegar. Use: add oil or with mayonnaise for a tasty salad.

Beschreibung: Frische Gemüsestreifen: Knollensellerie, Karotten und Paprikaschoten in wenig Essig eingelegt. Verwendung: Allein oder mit ein wenig Öl als köstlicher Salat oder mit Mayonnaise.

Crudités coupées remoulade.
Pickled mixed vegetable strips.
Säure Gemischtes für salat.



Codice/Code	4272	4284	4296	4322	4332
Formato/Size	370 ml	720 ml	1700 ml	3/1	5/1
Peso Netto/Net Weight	340 g	680 g	1580 g	2600 g	4100 g
Peso Sgocc./Drained Weight	180 g	360 g	900 g	1400 g	2500 g
Pacco/Case UVC/CU	12	6	6	6	3

Sedano rapa

Descrizione: Sedano rapa tagliato a fiammifero. Utilizzo: da servirsi con aggiunta di olio come ingrediente per ottime insalate.

Description: Céleri-rave coupé en filaments. Mode d'emploi: a servir avec un peu d'huile pour une salade excellente ou comme ingrédient pour garniture.

Description: Celeriac julienne cut. Use: serve with a drizzle of oil for an appetizing salad or as an ingredient for salads.

Beschreibung: In kleinen Streifen geschnittener Knollensellerie. Verwendung: Allein mit ein wenig Öl als köstlicher Salat oder als Salatbeilage.

Céleri-rave.
Celeriac.
Knollensellerie.



Codice/Code	4350	4361
Formato/Size	3/1	5/1
Peso Netto/Net Weight	2600 g	4100 g
Peso Sgocc./Drained Weight	1300 g	2300 g
Pacco/Case UVC/CU	6	3

Insalate e basi per insalate

COD	PRODOTTO / PRODUCT				PESO NETTO SGOCC. DRAIN. WEIGHT (g)	PESO SGOCC. DRAIN. WEIGHT (g)				
4241	Barababietole rosse affettate / Sliced red beetroot	3/1	L	2500	1500	6	5	50	8001770042414	8001770142411
4205	Carote a cubetti / Diced carrots	5/1	L	4100	3000	3	11	66	8001770042056	8001770142053
4227	Carote a filetti / Julienne carrots	5/1	L	4100	2500	3	11	66	8001770042278	8001770142275
6046	Frescoriso® / Mixed vegetables "Frescoriso®"	314 ml	V	300	180	12	14	140	8001770060463	8001770160460
4341	Frescoriso® / Mixed vegetables "Frescoriso®"	1700 ml	V	1600	1000	6	10	60	8001770043411	8001770143418
4342	Frescoriso® / Mixed vegetables "Frescoriso®"	3/1	L	2600	1600	6	5	50	8001770043428	8001770143425
6045	Frescoriso® / Mixed vegetables "Frescoriso®" in oil	314 ml	V	280	-	12	14	140	8001770060456	8001770160453
5601	Frescoriso® / Mixed vegetables "Frescoriso®" in oil	1700 ml	V	1550	-	6	10	60	8001770056015	8001770156012
5637	Frescoriso® / Mixed vegetables "Frescoriso®" in oil	3/1	L	2450	-	6	5	50	8001770056374	8001770156371
4272	Insalatina / Pickled mixed vegetable strips	370 ml	V	340	180	12	14	140	8001770042728	8001770142725
4284	Insalatina / Pickled mixed vegetable strips	720 ml	V	680	360	6	19	152	8001770042841	8001770142848
4296	Insalatina / Pickled mixed vegetable strips	1700 ml	V	1580	900	6	10	60	8001770042964	8001770142961
4322	Insalatina / Pickled mixed vegetable strips	3/1	L	2600	1400	6	5	50	8001770043220	8001770143227
4332	Insalatina / Pickled mixed vegetable strips	5/1	L	4100	2500	3	11	66	8001770043329	8001770143326
4350	Sedano rapa / Celeriac	3/1	L	2600	1300	6	5	50	8001770043503	8001770143500
4361	Sedano rapa / Celeriac	5/1	L	4100	2300	3	11	66	8001770043619	8001770143616



Piatti pronti, misti e ricettati sott'olio

Sempre pronte a soddisfare ogni desiderio goloso, le specialità ricettate Di Vita sono veri e propri esempi di gastronomia tradizionale e creativa al tempo stesso.

Preparazioni che catturano il palato e la fantasia, ideali per il consumo domestico, come per i professionisti della ristorazione.

Plats prêts, mélanges et recettes à l'huile

Toujours prêtes à satisfaire tous les désirs gourmands, les recettes spéciales Di Vita sont de véritables exemples de gastronomie traditionnelle et en même temps créative. Des compositions qui capturent le palais et la fantaisie, idéales pour la consommation ménagère mais aussi pour les professionnels de la restauration.

Ready-to-serve dishes and mixed vegetables in oil

Always ready to satisfy any delectable desire, the specialities Di Vita prepares are genuine examples of gastronomy that is both traditional and creative at the same time. These recipes tantalize the palate and the imagination and are perfect both to consume at home or for professional use in the restaurant industry.

Fertiggerichte, Gewürztes Gemüse eingelegt in Öl

Fix & fertig, um jeden Schlemmerwunsch zu erfüllen - die nach Rezept zubereiteten Spezialitäten von Di Vita sind wahrhaftige Beispiele einer traditionellen und kreativen Gastronomie zugleich. Zubereitungen, die den Gaumen und die Fantasie kitzeln - ideal für den Verzehr daheim, wie auch für die Profis der Gastronomie.

Piatti pronti, misti e ricettati

Antipasto di verdure

Descrizione: Tipico antipasto all'italiana. Utilizzo: antipasto pronto o fantasioso contorno.

Description: Hors-d'oeuvre typique à l'italienne. Mode d'emploi: hors d'oeuvre prêt ou garniture pleine de fantaisie.

Description: Typical Italian "Antipasto". Use: ready-to-serve hors d'oeuvre or an original side dish.

Beschreibung: Typische Vorspeise auf italienische Art. Verwendung: Als fertige Vorspeise oder phantasievolle Beilage.

Légumes variés - hors d'œuvre.
Mixed vegetables - hors d'œuvre.
Gemischtes Gemüse - Vorspeise.



Codice/Code

5626

Formato/Size

1700 ml

Peso Netto/Net Weight

1550 g

Pacco/Case UVC/CU

6

Antipasto alla zingara

Descrizione: Peperoni rossi e gialli a filetti con funghi coltivati a fette, olive a rondelle e capperi, in olio di semi di girasole. Utilizzo: per guarnire pizze, focacce vegetariane, frittate e come antipasto.

Description: Poivrons rouges et jaunes en lanières, champignons de couche émincés, olives en rondelles et câpres, à l'huile de tournesol. Mode d'emploi: garniture pour pizzas, galettes végétariennes, omelettes et comme hors d'œuvre.

Description: Sliced yellow and red peppers prepared with capers and sliced cultivated mushrooms and olives, all in sunflower oil. Use: pizza topping, vegetarian focaccia, omelette and hors d'oeuvre.

Beschreibung: Rote und gelbe Paprikaschoten in Streifen, kombiniert mit Kapern und kulturflächen Pilzen, schwarzen Oliven in Scheiben, in Sonnenblumenöl. Verwendung: Auf Pizzen, vegetarische Fladen, Omeletts und als Vorspeise.

Légumes variés
hors d'œuvre à la tsigane.
Mixed vegetables
“Gypsy” hors d'œuvre.
Gemischtes Gemüse
Vorspeise “Zigeunerart”.



Codice/Code

5636

Formato/Size

3/1

Peso Netto/Net Weight

2450 g

Pacco/Case UVC/CU

6

Carciofini a spicchi alla campagnola

Descrizione: Spicchi di carciofo sott'olio con spezie ed erbe aromatiche. Utilizzo: ideale per antipasti e buffet.

Description: Quartiers d'artichauts à l'huile aux épices et herbes aromatiques. Mode d'emploi: idéal pour hors-d'œuvre et buffet.

Description: Artichoke quarters with spices and herbs. Use: ideal for appetizers and buffet dishes.

Beschreibung: Geviertelten Artischocken in Öl mit Gewürzen und Kräutern. Verwendung: Ideal für Vorspeisen und Buffets.

Artichauts “Campagnola”
en quartiers.
“Campagnola”
quartered artichokes.
“Campagnola”
geviertelten Artischocken.



Codice/Code

5599

Formato/Size

3/1

Peso Netto/Net Weight

2450 g

Pacco/Case UVC/CU

6

Antipasto di verdura fantasia

Légumes variés - hors d'œuvre.
Mixed vegetables - hors d'œuvre.
Gemischtes Gemüse - Vorspeise.

Descrizione: Tipico antipasto all'italiana. Utilizzo: indicato per antipasto e buffet.

Description: Hors-d'oeuvre typique à l'italienne. Mode d'emploi: indiqué pour hors-d'oeuvre et buffet.

Description: Typical Italian style appetizer. Use: ideal as appetizer and buffet dish.

Beschreibung: Typische Vorspeise auf italienische Art. Verwendung: Als Vorspeise und für Buffets.

Légumes variés - hors d'œuvre.
Mixed vegetables - hors d'œuvre.
Gemischtes Gemüse - Vorspeise.



Codice/Code

5631

Formato/Size

3/1

Peso Netto/Net Weight

2450 g

Pacco/Case UVC/CU

6

Capriccio di verdure

Légumes variés - “Capriccio”.
Mixed vegetables - “Capriccio”.
Gemischtes Gemüse - “Capriccio”.

Descrizione: Peperoni, carote, cetrioli e sedani tagliati a filetti, con funghi coltivati a fette, olive a rondelle, foglie di carciofo e capperi, in olio di semi di girasole. Utilizzo: favolosa guarnitura per pizze.

Description: Poivrons, carottes, cornichons et céleris coupés en filet, avec champignons de couche émincés, olives en rondelles, feuilles d'artichaut et câpres, à l'huile de tournesol. Mode d'emploi: délicieuse garniture pour pizzas.

Description: Sliced peppers, carrots, cucumbers and celery with sliced cultivated mushrooms, olives, artichoke leaves and capers, in sunflower oil. Use: excellent as pizza topping.

Beschreibung: Paprikaschoten, Karotten, Gurken und Selleriestreifen, Kulturflächen Pilzen in Scheiben, Olivenstreifen, Artischockenblätter und Kapern in Sonnenblumenöl. Verwendung: Köstlicher Pizzabelag.



Codice/Code

5630

Formato/Size

3/1

Peso Netto/Net Weight

2450 g

Pacco/Case UVC/CU

6

Champignons trifolati

Champignons de couche sautés à l'ail et au persil.
Cultivated mushrooms in oil, parsley and garlic.

Geviertelten kulturflächen Pilzen in Öl, Petersilie und Knoblauch.

Descrizione: Champignons affettati e aromatizzati secondo una tipica ricetta. Utilizzo: ideale guarnitura per pizze ed ottimo contorno già pronto.

Description: Champignons de couche émincés et sautés à l'ail et au persil selon une recette typique. Mode d'emploi: pour garnir les pizzas. Excellent accompagnement tout prêt.

Description: Sliced cultivated mushrooms prepared with garlic and parsely to a traditional recipe. Use: ideal for pizzas and excellent as a ready-to-serve side dish.

Beschreibung: Geviertelten kulturflächen Pilzen in Öl, Petersilie und Knoblauch nach typischem Rezept zubereitet. Verwendung: Ideal als Pizzabelag und als fertige Beilage.



Codice/Code

4119ch

Formato/Size

3/1

Peso Netto/Net Weight

2450 g

Pacco/Case UVC/CU

6

Ready-to-serve dishes and mixed vegetables

Cipolline Borettane all'Aceto Balsamico di Modena I.g.p.

Descrizione: Cipolline Borettane dal classico sapore agrodolce, cucinate con aceto balsamico e poco olio di semi di girasole. Utilizzo: ideale come contorno per arrosto, scaloppe, carni grigliate o lessate. Ottimo anche come antipasto.

Description: Petits oignons "Borettane" à la aigre-douce, cuisinés au vinaigre balsamique avec huile de tournesol. Mode d'emploi: a servir comme garniture d'un rôti, d'escalopes, de viandes grillées ou d'un pot-au-feu. Excellent en hors d'oeuvre.

Description: Typical sweet-and-sour "Borettane" onions, dressed in balsamic vinegar and a drop of sunflower oil. Use: ideal as an accompaniment to roasts, escalopes and grilled or boiled meats. Also an excellent hors d'oeuvre.

Beschreibung: "Borettane" Zwiebeln in Balsamessig und wenig Sonnenblumenöl gekochte mit dem klassischen süßsauren Geschmack. Verwendung: Ideal als Beilage zu Braten, Schnitzel, Grill-oder Siedfleisch. Auch als Vorspeise bestens geeignet.

Oignons "Borettane" au vinaigre balsamique.
"Borettane" onions in balsamic vinegar.
"Borettane" Zwiebeln in Balsamessig.



Codice/Code	4100	4756	4102
Formato/Size	4/4	1700 ml	3/1
Peso Netto/Net Weight	800 g	1600 g	2600 g
Peso Sgocc./Drained Weight	500 g	1000 g	1600 g
Pacco/Case UVC/CU	12	6	6

Cipolline Borettane in agrodolce

Descrizione: Cipolline Borettane ricettate con olio di oliva, zucchero e poco aceto. Utilizzo: servite pronte come antipasto o riscaldate come appetitoso contorno.

Description: Petits oignons "Borettane" plats cuits à l'huile d'olive, avec du sucre et très peu de vinaigre. Mode d'emploi: a servir tels quels en hors d'oeuvre ou réchauffés comme garniture appétissante.

Description: Sweet 'n' sour "Borettane" baby onions. Use: ready-to-serve hors d'oeuvre or warmed up for a tasty side dish.

Beschreibung: "Borettane" Zwiebelchen in Olivenöl, Zucker und wenig Essig. Verwendung: Als Vorspeise oder warm als schmackhafte Beilage.

Oignons "Borettane"
à la sauce aigre-douce.

Sweet 'n' sour
"Borettane" onions.

Süßsaure
"Borettane" Zwiebelchen.



Contorno in agrodolce

Descrizione: Peperoni, carote, fagiolini, sedano, cipolline e cetrioli, ricettati con olio di semi di girasole, aceto e zucchero. Utilizzo: favolosa guarnitura per pizze.

Description: Poivrons, carottes, haricots verts, céleri, petits oignons frais et concombres, préparés à l'huile de tournesol, vinaigre et sucre. Mode d'emploi: étonnante garniture pour pizzas.

Description: Peppers, carrots, green beans, celery, baby onions and cucumbers, in sunflower oil, vinegar and sugar. Use: delicious pizza topping.

Beschreibung: Paprikaschoten, Karotten, grüne Bohnen, Sellerie, Silberzwiebeln und Gurken in Sonnenblumenöl, Essig und Zucker. Verwendung: Köstlicher Pizzabelag.

Légumes variés à l'aigre-doux.

Sweet-and-sour mixed vegetables.

Süßsaure Gemischtes Gemüse.



Codice/Code

4115

Formato/Size	3/1
Peso Netto/Net Weight	2600 g
Peso Sgocc./Drained Weight	1600 g
Pacco/Case UVC/CU	6

Codice/Code

6200

Formato/Size	3/1
Peso Netto/Net Weight	2550 g
Peso Sgocc./Drained Weight	2100 g
Pacco/Case UVC/CU	6

Farci Toast

Descrizione: Ortaggi misti a base di carciofo, tagliati in minuscoli cubetti. Utilizzo: farcitura di panini, tramezzini e toast.

Description: Légumes variés à base d'artichaut, coupés en très petits cubes. Mode d'emploi: pour farcir les sandwiches ou sur les toast.

Description: Mixed finely diced vegetables, artichoke based. Use: filling for sandwiches and toasted breads.

Beschreibung: In winzig kleinen Würfeln geschnittene Gemischtes Gemüse auf Artischockengrundlage. Verwendung: Für belegte Brötchen und Toasts.

Paté de légumes pour Toast.
Vegetable mix for Toast filling.

Gemischtes Gemüse auf
Brötchen und Toasts.



Codice/Code

5644

Formato/Size	1700 ml
Peso Netto/Net Weight	1550 g
Pacco/Case UVC/CU	6

Codice/Code

5495

Formato/Size	1700 ml
Peso Netto/Net Weight	1550 g
Pacco/Case UVC/CU	6

Melanze a filetti

Descrizione: Filetti di melanzana sott'olio, preparati secondo la tipica ricetta mediterranea. Utilizzo: per antipasti e buffet.

Description: Filets d'aubergines à l'huile, typiquement préparés à la méditerranéenne. Mode d'emploi: idéal pour hors d'oeuvre et buffet.

Description: Aubergine strips prepared to a typical Mediterranean recipe. Use: for appetizers and buffet dishes.

Beschreibung: Nach einem typischen Mittelmeerezept zubereitete Auberginen streifen in Öl. Verwendung: Als Vorspeise und für Buffets.

Aubergines en lamelles.

Aubergine strips.

Auberginen streifen.



Piatti pronti, misti e ricettati

Ortovivo giardiniera in agrodolce

Descrizione: Carote, cavolfiori, cipolline, sedano, cetrioli e peperoni, ricettati con olio di oliva, aceto e zucchero. Utilizzo: ideale per antipasti e contorni.

Description: Carottes, choux-fleurs, petits oignons, céleri, concombres et poivrons, cuisinés à huile d'olive, vinaigre et sucre. Mode d'emploi: idéal pour entrées et accompagnements.

Description: Carrots, cauliflower, baby onions, celery, cucumbers and peppers, in olive oil, vinegar and sugar. Use: ready-to-serve hors d'oeuvre or side dish.

Beschreibung: Karotten, Blumenkohlroschen, Perzwiebeln, Sellerie, Gurken und Paprikaschoten in Olivenöl, Essig und Zucker. Verwendung: Ideal für Vorspeise und Beilage.

Codice/Code	4070
Formato/Size	3/1
Peso Netto/Net Weight	2600 g
Peso Sgocc./Drained Weight	1600 g
Pacco/Case UVC/CU	6

“Ortovivo”
jardinière à l'aigre-doux.
“Ortovivo”
sweet-and-sour pickled vegetables.
“Ortovivo”
Süßsaure Gemüse-Pickles.



Peperoni in agrodolce

Descrizione: Peperoni lavorati dal fresco, ricettati con aceto e zucchero. Utilizzo: piatto da servirsi pronto come antipasto e contorno.

Description: Poivrons frais cuisinés dans le vinaigre et le sucre. Mode d'emploi: à servir en hors d'œuvre et comme garniture.

Description: Fresh peppers cooked in vinegar and sugar. Use: ready-to-serve hors d'oeuvre and side dish.

Beschreibung: Frisch zubereitete Paprikaschoten, mit Zucker und Essig. Verwendung: Als fertige Vorspeise und als Beilage servieren.

Codice/Code	4097
Formato/Size	3/1
Peso Netto/Net Weight	2500 g
Peso Sgocc./Drained Weight	1360 g
Pacco/Case UVC/CU	6

Poivrons à la sauce aigre-douce.
Sweet 'n' sour peppers.

Süßsaure Paprikaschoten.



Peperonata

Descrizione: Tradizionale piatto piemontese costituito da peperoni, pomodori e cipolle consumati in olio. Utilizzo: da servirsi come contorno sia caldo che freddo.

Description: Préparation culinaire traditionnelle piémontaise constituée de poivrons, de tomates et d'oignons cuits à l'huile. Mode d'emploi: servir chaud ou froid.

Description: A traditional Piedmontese dish of peppers, tomatoes and onions cooked in oil. Use: to be served either hot or cold as a side dish.

Beschreibung: Traditionelles Gericht piemontesisches Beilage aus Paprikaschoten, Tomaten und Zwiebeln, in Öl eingelegt. Verwendung: Typische, kalt oder warm serviert.

Peperdolce

Descrizione: Peperoni lavorati dal fresco, ricettati con olio di oliva, aceto e zucchero. Utilizzo: piatto pronto, antipasto ideale con aggiunta di filetti di acciughe ed eventualmente ricciolini di burro.

Description: Poivrons frais cuits à l'huile d'olive, avec vinaigre et sucre. Mode d'emploi: à servir tels quels en hors d'œuvre ou décorer le plat avec des filets d'anchois et des coquilles de beurre.

Description: Layers of fresh peppers in olive oil, vinegar and sugar. Use: hors d'oeuvre, serve with anchovy fillets and butter curls.

Beschreibung: Frisch zubereitete Paprikaschoten, mit Olivenöl, Essig und Zucker. Verwendung: als fertige Vorspeise servieren oder mit Sardellenfilets und Butterflöckchen garnieren.

“Peperdolce”
poivrons à l'aigre-doux.
“Peperdolce”
sweet-and-sour peppers.

“Peperdolce”
Süßsaure Paprikaschoten.



Codice/Code

4064

Formato/Size

3/1

Peso Netto/Net Weight

2500 g

Peso Sgocc./Drained Weight

1360 g

Pacco/Case UVC/CU

6

Peperonata Piemontese

Descrizione: Tradizionale piatto piemontese costituito da peperoni, pomodori e cipolle consumati in olio. Utilizzo: da servirsi come contorno sia caldo che freddo.

Description: Préparation culinaire traditionnelle piémontaise constituée de poivrons, de tomates et d'oignons cuits à l'huile. Mode d'emploi: servir chaud ou froid.

Description: A traditional Piedmontese dish of peppers, tomatoes and onions cooked in oil. Use: to be served either hot or cold as a side dish.

Beschreibung: Traditionelles Gericht piemontesisches Beilage aus Paprikaschoten, Tomaten und Zwiebeln, in Öl eingelegt. Verwendung: Typische, kalt oder warm serviert.

Poivrons en sauce de tomates
avec anchois.

Sweet peppers in tomato sauce
with anchovies.

Paprikaschoten in tomaten soße
mit sardellen.



Codice/Code

6021

Formato/Size

314 ml

Peso Netto/Net Weight

280 g

Pacco/Case UVC/CU

12

Poivrons avec sauce de tomate.
Sweet peppers in tomato sauce.
Paprikaschoten in Tomaten Sauce.



Codice/Code	4084	4091
Formato/Size	4/4	3/1
Peso Netto/Net Weight	800 g	2500 g
Pacco/Case UVC/CU	12	6

Ready-to-serve dishes and mixed vegetables

Peperoncini ripieni con ricotta

Description: Peperoncini riempiti a mano con ingredienti di prima scelta secondo la migliore tradizione mediterranea. Utilizzo: per antipasti contorni o ricchi aperitivi.

Description: Poivrons remplis à la main avec des ingrédients de qualité selon la meilleure tradition méditerranéenne. Mode d'emploi: ideal pour hors-d'œuvre, garnitures ou excellent pour l'apéritif.

Description: Peppers filled by hand with quality ingredients according to the best Mediterranean tradition. Use: Idealas hors d'oeuvre, side dishes and excellent aperitifs.

Beschreibung: Peppers von Hand mit hochwertigen Zutaten gefüllt nach der besten mediterranen Tradition. Verwendung: Ideal für Vorspeisen, als Beilagen oder zum Aperitif.

Poivrons fourrés avec "Ricotta".
Stuffed peppers with "Ricotta".

Gefüllte Paprikaschoten mit "Ricotta".



Codice/Code

5012

Formato/Size

314 ml

Peso Netto/Net Weight

280 g

Pacco/Case UVC/CU

12

Tris di funghi

Description: Tris di funghi in olio di semi di girasole. Utilizzo: ideale per pregiati antipasti, contorni e aperitivi.

Description: Mélange de cèpes à l'huile de turnesol. Mode d'emploi: très bons comme hors d'oeuvres, comme garniture pour pizzas et excellent pour l'aperitif.

Description: Mixed mushrooms in sunflower oil. Use: ideal for hors d'oeuvres, savoury aperitifs, pizza topping and as a rich side dish.

Beschreibung: Gemischte Pilze in Sonnenblumenöl. Verwendung: Ideal für Vorspeisen, als Pizzabelag und als schmackhafte Beilage.

Mélange de cèpes.
Mixed mushrooms.
Gemischte Pilze.



Codice/Code

5532

Formato/Size

1700 ml

Peso Netto/Net Weight

1550 g

Pacco/Case UVC/CU

6

Peperoncini ripieni con tonno

Description: Peperoncini riempiti a mano con ingredienti di prima scelta secondo la migliore tradizione mediterranea. Utilizzo: per antipasti contorni o ricchi aperitivi.

Description: Poivrons remplis à la main avec des ingrédients de qualité selon la meilleure tradition méditerranéenne. Mode d'emploi: ideal pour hors-d'œuvre, garnitures ou excellent pour l'apéritif.

Description: Peppers filled by hand with quality ingredients according to the best Mediterranean tradition. Use: Idealas hors d'oeuvre, side dishes and excellent aperitifs.

Beschreibung: Peppers von Hand mit hochwertigen Zutaten gefüllt nach der besten mediterranen Tradition. Verwendung: Ideal für Vorspeisen, als Beilagen oder zum Aperitif.

Poivrons fourrés avec câpres et anchois.

Peppers stuffed with capers and anchovies.

Gefüllte Paprikaschoten mit Kapern und Sardellen.



Peperoncini ripieni con capperi e acciughe

Description: Peperoncini riempiti a mano con ingredienti di prima scelta secondo la migliore tradizione mediterranea. Utilizzo: per antipasti contorni o ricchi aperitivi.

Description: Poivrons remplis à la main avec des ingrédients de qualité selon la meilleure tradition méditerranéenne. Mode d'emploi: ideal pour hors-d'œuvre, garnitures ou excellent pour l'apéritif.

Description: Peppers filled by hand with quality ingredients according to the best Mediterranean tradition. Use: Idealas hors d'oeuvre, side dishes and excellent aperitifs.

Beschreibung: Peppers von Hand mit hochwertigen Zutaten gefüllt nach der besten mediterranen Tradition. Verwendung: Ideal für Vorspeisen, als Beilagen oder zum Aperitif.

Codice/Code

5011

Formato/Size

314 ml

Peso Netto/Net Weight

280 g

Pacco/Case UVC/CU

12

Caponata di Melanzane

Hors d'oeuvres d'aubergines.
Eggplants appetizer.
Auberginen Vorspeise.

Description: Piatto agrodolce della tradizione gastronomica Siciliana, la Caponata Di Vita è realizzata secondo la ricetta tipica con frittura delle melanzane, capperi, olive. Utilizzo: Ideale come antipasto, contorno ma anche come sugo per pasta.

Description: Spécialité aigre-douce de la tradition gastronomique sicilienne, la Caponata Di Vita est préparée selon la recette typique, à base d'aubergine frites, capers et olives. Mode d'emploi: Idéale en hors d'œuvre, en accompagnement ou avec des pâtes.

Description: Typical Sicilian sweet-and-sour recipe, the Di Vita appetizer is made following the typical recipe with fried aubergines, capers and olives. Use: Ideal served as an appetizer, a side dish, but also as a sauce for pasta.

Beschreibung: Die Vita Caponata, ein süßsaures Gericht der sizilianischen Tradition, wird nach dem typischen Rezept aus frittierten Auberginen, Kapern und Oliven zubereitet. Verwendung: Ideal als Vorspeise oder Beilage, aber auch als Pasta-Soße.



Codice/Code

4045

Formato/Size

314 ml

Peso Netto/Net Weight

290 g

Pacco/Case UVC/CU

12

Poivrons fourrés avec thon.
Stuffed peppers with tuna.

Gefüllte Paprikaschoten mit thunfisch.



Codice/Code

5010

5030

Formato/Size

314 ml

1700 ml

Peso Netto/Net Weight

280 g

1500 g

Peso Sgocc./Drained Weight

1200 g

Pacco/Case UVC/CU

12

Piatti pronti, misti e ricettati

COD	PRODOTTO / PRODUCT				PESO NETTO SGOCC. DRAIN. WEIGHT (g)	PESO SGOCC. DRAIN. WEIGHT (g)				
5626	Antipasto di verdure / Mixed vegetables - hors d'oeuvre	1700 ml	V	1550	-	6	10	60	8001770056268	8001770156265
5631	Antipasto di verdura fantasia / Mixed vegetables - hors d'oeuvre	3/1	L	2450	-	6	5	50	8001770056312	8001770156319
5636	Antipasto alla zingara / Mixed vegetables - "Gypsy" hors d'oeuvre	3/1	L	2450	-	6	5	50	8001770056367	8001770156364
5630	Capriccio di verdure / Mixed vegetables - "Capriccio"	3/1	L	2450	-	6	5	50	8001770056305	8001770156302
5599	Carciofini a spicchi alla campagnola / "Campagnola" quartered artichokes	3/1	L	2450	-	6	5	50	8001770055995	8001770155992
4119ch	Champignons trifolati / Cultivated mushrooms in oil, parsley and garlic	3/1	L	2450	-	6	5	50	8001770041196	8001770141193
4100	Cipolline Boretane all'Aceto Balsamico / "Boretane" onions in balsamic vinegar	4/4	L	800	500	12	6	72	8001770041004	8001770141001
4756	Cipolline Boretane all'Aceto Balsamico / "Boretane" onions in balsamic vinegar	1700 ml	V	1600	1000	6	10	60	8001770047563	8001770147560
4102	Cipolline Boretane all'Aceto Balsamico / "Boretane" onions in balsamic vinegar	3/1	L	2600	1600	6	5	50	8001770041028	8001770141025
4115	Cipolline Boretane in agrodolce / Sweet'n'sour "Boretane" onions	3/1	L	2600	1600	6	5	50	8001770041158	8001770141155
6200	Contorno in agrodolce / Sweet'n'sour mixed vegetables	3/1	L	2550	2100	6	5	50	8001770062009	8001770162006
5644	Farci toast / Vegetable mix for toast filling	1700 ml	V	1550	-	6	10	60	8001770056442	8001770156449
5495	Melanzane a filetti / Aubergine strips	1700 ml	V	1550	-	6	10	60	8001770054950	8001770154957
4070	Ortovivo giardiniera in agrodolce / "Ortovivo" sweet'n'sour pickled vegetables	3/1	L	2600	1600	6	5	50	8001770040700	8001770140707
4064	Peperdolce / "Peperdolce" sweet'n'sour peppers	3/1	L	2500	1360	6	5	50	8001770040649	8001770140646
4084	Peperonata / Sweet peppers in tomato sauce	4/4	L	800	-	12	6	72	8001770040847	8001770140844
4091	Peperonata / Sweet peppers in tomato sauce	3/1	L	2500	-	6	5	50	8001770040915	8001770140912
4097	Peperoni in agrodolce / Sweet'n'sour peppers	3/1	L	2500	1360	6	5	50	8001770040977	8001770140974
5532	Tris di funghi / Mixed mushrooms	1700 ml	V	1550	-	6	10	60	8001770055322	8001770155328
5012	Peperoncini ripieni con ricotta / Stuffed pepers with "ricotta"	314 ml	V	280	-	12	14	140	8001770050129	8001770150126
5011	Peperoncini con Capperi e Acciughe / Peppers stuffed with capers and anchovies	314 ml	V	280	-	12	17	170	8001770050112	8001770150119
5010	Peperoncini ripieni con Tonno / Stuffed peppers with tuna	314 ml	V	280	-	12	17	170	8001770150105	8001770150102
5030	Peperoncini ripieni con Tonno / Stuffed peppers with tuna	1700 ml	V	1500	1200	6	10	60	8001770050303	8001770150300
6021	Peperonata piemontese / Sweet peppers in tomato sauce with anchovies	314 ml	V	280	-	12	14	140	8001770060210	8001770160217
4045	Caponata di melanzane / Eggplant appetizer	314 ml	V	290	-	12	14	140	8001770040458	8001770140455



Specialità grigliate

Quando la bontà delle verdure
incontra l'energia del fuoco
e la sapienza dell'uomo,
nascono le specialità grigliate

Di Vita.

Gusti autentici e dalla
spiccata personalità,
enfatizzati ad arte
dall'esperienza e dalla
professionalità dei nostri
maestri preparatori.

Spécialités grillées

Lorsque la bonté des légumes rencontre l'énergie du feu et le savoirfaire de l'homme, naissent les spécialités grillées Di Vita. Des goûts authentiques à la personnalité marquée, intentionnellement soulignés par l'expérience et l'habileté de nos maîtres cuisiniers.

Grilled specialities

The deliciousness of vegetables meets the energy of fire and human skill to create Di Vita grilled specialties. Authentic, striking flavours enhanced by the expert experience and professionalism of our master preparers.

Gegrillte Spezialitäten

Wenn der gute Geschmack vom Gemüse auf die Energie des Feuers und die Weisheit des Menschen trifft, dann entstehen die gegrillten Spezialitäten von Di Vita. Authentische Geschmacksnoten von ausgesprochenem Charakter, kunstgerecht aus der Erfahrung und Professionalität unserer Meister heraus betont.

Specialità grigliate

Carciofini interi grigliati

Descrizione: Carciofini interi grigliati all'olio di semi di girasole. Utilizzo: ideale per pregiati antipasti, contorni e condimento per pizza.

Description: Artichauts entiers grillés à l'huile de graines de tournesol. Mode d'emploi: délicieux en hors d'œuvre, et comme garniture pour pizzas excellent pour l'apéritif.

Description: Whole grilled artichokes in sunflower oil. Use: ideal for rich hors d'oeuvre. Excellent as pizza topping and side dish.

Beschreibung: Gegrillte ganze Artischocken in Sonnenblumenöl. Verwendung: für Pizzen, belegte Brötchen und andere Snacks. Als Grundlage für Artischockengerichte, als Beilage oder mit Kräutern und Gewürzen im Ofen zubereitet.

Artichauts entiers grillés.
Whole grilled artichokes.

Gegrillte ganze Artischocken.



Codice/Code	5571
Formato/Size	1700
Peso Netto/Net Weight	1550 g
Pacco/Case UVC/CU	6

Carciofini spicchi grigliati

Descrizione: Carciofini spicchi grigliati in olio di semi di girasole. Utilizzo: ideale per pregiati antipasti, contorni, condimento per pizza e come ingrediente per insalate miste.

Description: Artichauts en quartiers grillés à l'huile de graines de tournesol. Mode d'emploi: délicieux en hors d'œuvre, comme garniture pour pizzas et excellent pour l'apéritif.

Description: Grilled artichoke quarters in sunflower oil. Use: ideal for rich hors d'oeuvre. Excellent as pizza topping and side dish.

Beschreibung: Gegrillte Artischocken, geviertelt in Sonnenblumenöl. Verwendung: Für Pizzen, belegte Brötchen und andere Snacks. Als Grundlage für Artischockengerichte, als Beilage oder mit Kräutern und Gewürzen im Ofen zubereitet.

Artichauts grillés.

Grilled artichokes, quartered.

Gegrillte Artischockenviertel.



Codice/Code	5598
Formato/Size	1700 ml
Peso Netto/Net Weight	1550 g
Pacco/Case UVC/CU	6

Zucchine grigliate

Descrizione: Zucchine grigliate all'olio di semi di girasole. Utilizzo: ottime come antipasto e/o come contorno di secondi piatti, saporito stuzzichino per aperitivi.

Description: Courgettes grillées à l'huile de graines de tournesol. Mode d'emploi: délicieux en hors d'œuvre et pour l'aperitif. Idéals comme garniture de viandes.

Description: Grilled zucchini in sunflower oil. Use: ideal for hors d'oeuvre or as a rich side dish. Excellent savoury snack with aperitifs.

Beschreibung: Gegrillte Zucchini in Sonnenblumenöl. Verwendung: Als Grundlage für alle Zucchinigerichte, als Beilage oder im Ofen mit Kräutern und Gewürzen zubereitet.

Courgettes grillées.

Grilled zucchini.

Gegrillte Zucchini.



Melanze grigliate

Descrizione: Melanzane grigliate all'olio di semi di girasole. Utilizzo: ottime come antipasto e come contorno di secondi piatti, saporito stuzzichino per aperitivi.

Description: Aubergines grillées à l'huile de graines de tournesol. Mode d'emploi: délicieux en hors d'œuvre et pour l'aperitif. Idéals comme garniture de viandes.

Description: Grilled aubergines in sunflower oil. Use: ideal for hors d'oeuvre or as a rich side dish. Excellent savoury snack with aperitifs.

Beschreibung: Gegrillte Auberginen in Sonnenblumenöl. Verwendung: Als Grundlage für alle Auberginengerichte, als Beilage oder im Ofen mit Kräutern und Gewürzen zubereitet.

Aubergines grillées.

Grilled aubergines.

Gegrillte Auberginen.



Grilled specialities

Peperoni grigliati

Descrizione: Peperoni grigliati all'olio di semi di girasole. Utilizzo: ottimi come antipasto, come contorno di secondi piatti o saporito stuzzichino per aperitivi.

Description: Poivrons doux grillés à l'huile de graines de tournesol. Mode d'emploi: délicieux en hors d'œuvre et pour l'aperitif. Idéals comme garniture de viandes.

Description: Grilled sweet peppers in sunflower oil. Use: ideal for hors d'oeuvre or as a rich side dish. Excellent savoury snack with aperitifs.

Beschreibung: Gegrillte paprikaschoten in Sonnenblumenöl. Verwendung: Als Grundlage für alle Paprikagerichte, als Beilage oder im Ofen mit Kräutern und Gewürzen zubereitet.

Poivrons doux grillés.
Grilled sweet peppers.
Gegrillte Paprikaschoten.



Codice/Code	5484	5485
Formato/Size	1700 ml	3/1
Peso Netto/Net Weight	1550 g	2450 g
Pacco/Case UVC/CU	6	6

Tris di verdure grigliate

Légumes grillés.
Grilled vegetables.
Grillgemüse.

Descrizione: Tris di verdure grigliate (melanzane, peperoni, zucchine) all'olio di semi di girasole. Utilizzo: ottimo come antipasto, ideale come contorno o per l'aperitivo.

Description: Légumes grillés (aubergines, poivrons, courgettes) à l'huile de graines de tournesol. Mode d'emploi: délicieux en hors d'oeuvre et pour l'aperitif. Idéals comme garniture de viandes.

Description: Grilled vegetables (aubergines, sweet peppers, zucchini) in sunflower oil. Use: ideal for hors d'oeuvre or as a rich side dish. Excellent savoury snack with aperitifs.

Beschreibung: Grillgemüse (Auberginen, Paprikaschoten, Zucchini) in Sonnenblumenöl. Verwendung: Als Grundlage für Gemüsegerichte, als Beilage oder mit Kräutern und Gewürzen zubereitet.



Codice/Code	5481
Formato/Size	3/1
Peso Netto/Net Weight	2450 g
Pacco/Case UVC/CU	6

COD	PRODOTTO / PRODUCT	1700 ml	V	1550	-	6	10	60	8001770055711	8001770155718
5571	Carciofini interi grigliati / Whole grilled artichokes	1700 ml	V	1550	-	6	10	60	8001770055711	8001770155718
5598	Carciofini spicchi grigliati / Grilled artichokes, quartered	1700 ml	V	1550	-	6	10	60	8001770055988	8001770155985
5482	Melanzane grigliate / Grilled aubergines	1700 ml	V	1500	-	6	10	60	8001770054820	8001770154827
5483	Melanzane grigliate / Grilled aubergines	3/1	L	2450	-	6	5	50	8001770054837	8001770154834
5484	Peperoni grigliati / Grilled sweet peppers	1700 ml	V	1550	-	6	10	60	8001770054844	8001770154841
5485	Peperoni grigliati / Grilled sweet peppers	3/1	L	2450	-	6	5	50	8001770054851	8001770154858
5481	Tris di verdure grigliate / Grilled vegetables	3/1	L	2450	-	6	5	50	8001770054813	8001770154810
5486	Zucchine grigliate / Grilled zucchini	1700 ml	V	1550	-	6	10	60	8001770054868	8001770154865
5487	Zucchine grigliate / Grilled zucchini	3/1	L	2450	-	6	5	50	8001770054875	8001770154872



Prodotti al naturale

I sapori armoniosi e suggestivi delle verdure al naturale Di Vita sono un trionfo di fragranza e croccantezza. Una linea completa di prodotti che celebra la genuinità e la freschezza assoluta, come di frutti appena raccolti dai campi.

Produits au naturel

Dans les salades et les bases pour salade Di Vita, la fraîcheur rime avec la richesse. Des ingrédients choisis, des matières premières de qualité supérieure, des mets traditionnels ou plus créatifs: une touche magique qui égaye et enrichit l'idée du hors d'œuvre, du plat de légumes ou du plat unique.

Products in brine

The balanced and tempting flavours of natural Di Vita vegetables are a triumph of fragrance and crispness. A complete line of products that celebrates the utmost naturalness and freshness, like freshly picked fruit.

Produkte im eigenen Saft

Die harmonischen und faszinierenden Aromen des im eigenen Saft eingelegten Gemüses von Di Vita sind ein Triumph aus Geschmacksnoten und Knackigkeit. Eine komplette Produktserie, die sich wie kurz nach der Feldernte durch Naturbelassenheit und absolute Frische auszeichnet.

Prodotti al naturale

Carciofi a fettine al naturale

Descrizione: Carciofi tagliati a fettine in acqua e sale. Utilizzo: per farciture di pizze, panini, e tramezzini.

Description: Artichauts coupés en lamelles, conservés dans l'eau salée. Mode d'emploi: pour farcir les pizzas, les sandwichs.

Description: Artichoke slices in brine. Use: ideal for pizza topping and sandwich filling.

Beschreibung: Artischocken in Scheiben, in Wasser und Salz eingelegt. Verwendung: Für Pizzen, belegte Brötchen und andere Snacks.

Codice/Code

Formato/Size	4258
Peso Netto/Net Weight	3/1
Peso Sgocc./Drained Weight	2500 g
Pacco/Case UVC/CU	1350 g

Cipolline al naturale

Descrizione: Cipolline maggioline conservate in acqua e sale. Utilizzo: contorno rapido da far "saltare" in padella con poco burro oppure da far rosolare al forno senza aggiunte.

Description: Petits oignons ronds conservés en saumure. Mode d'emploi: garniture rapide à faire "sauter" à la poêle dans un peu de beurre ou faire dorer au four sans graisse.

Description: Silverskin onions in brine. Use: a quick and easy side dish. Just sauté in a frying pan with a little butter or brown in the oven as they are.

Beschreibung: Silberzwiebeln, in Wasser und Salz eingelegt. Verwendung: Rasch zubereitete Beilage, in der Pfanne in wenig Butter geschwenkt oder ohne weitere Zutaten im Ofen gebräunt.

Codice/Code

Formato/Size	4168
Peso Netto/Net Weight	3/1
Peso Sgocc./Drained Weight	2600 g
Pacco/Case UVC/CU	1600 g

Cipolline Borettane affettate al naturale

Descrizione: Cipolline Borettane già tagliate a fettine in acqua e sale. Utilizzo: ideale come farcitura di focacce, pizze, omelettes, sformati.

Description: Petits oignons plats coupés en tranches, en saumure. Mode d'emploi: pour garnir les sandwichs, les pizzas, les omelettes, les flans.

Description: Ready-sliced baby "Borettane" onions in brine. Use: ideal as a topping for pitta-type breads, pizzas, omelettes and savoury flans.

Beschreibung: In Scheiben geschnittene "Borettane" Zwiebelchen in Wasser und Salz eingelegt. Verwendung: Ideal für Fladen, Pizzen, Omeletts und Aufläufe.

Codice/Code

Formato/Size	4190
Peso Netto/Net Weight	3/1
Peso Sgocc./Drained Weight	2600 g
Pacco/Case UVC/CU	1600 g

Artichauts en lamelles.
Artichoke slices.
Artischocken in Scheiben.



Champignons affettati al naturale

Descrizione: Champignons affettati. Utilizzo: ideale per pregiati antipasti, contorni e condimento per pizza.

Description: Champignons en lamelles. Mode d'emploi: très bons en hors d'œuvre, et comme garniture pour pizzas.

Description: Champignons slices. Use: ideal for hors d'oeuvres, for pizza and as a rich side dish.

Beschreibung: Champignons, geviertelt. Verwendung: Ideal für Vorspeisen, als schmackhafte Beilage und als Pizzabelag.

Champignons en lamelles.
Sliced Champignons.
Champignons in Scheiben.



Codice/Code

Formato/Size	4236
Peso Netto/Net Weight	3/1
Peso Sgocc./Drained Weight	2600 g
Pacco/Case UVC/CU	1380 g

Cipolline Borettane al naturale

Descrizione: Cipolline Borettane conservate in acqua e sale. Utilizzo: contorno rapido da far "saltare" in padella con poco burro oppure da rosolare al forno senza aggiunte.

Description: Petits oignons plats conservés en saumure. Mode d'emploi: garniture rapide à faire "sauter" à la poêle dans un peu de beurre ou faire dorer au four sans graisse.

Description: Baby onions in brine. Use: a quick and easy side dish. Just sauté in a frying pan with a little butter or brown in the oven as they are.

Beschreibung: "Borettane" Zwiebelchen in Wasser und Salz eingelegt. Verwendung: Rasch zubereitete Beilage, in der Pfanne in wenig Butter geschwenkt oder ohne weitere Zutaten im Ofen gebräunt.

Codice/Code

Formato/Size	4184
Peso Netto/Net Weight	3/1
Peso Sgocc./Drained Weight	2600 g
Pacco/Case UVC/CU	1600 g



Finocchi al naturale

Descrizione: Finocchi conservati in acqua e sale. Utilizzo: cucinati a piacere come contorno.

Description: Fenouils conservés en saumure. Mode d'emploi: a cuire comme accompagnement.

Description: Fennels in brine. Use: cook as desired for a side dish.

Beschreibung: Fenchel, in Wasser und Salz eingelegt. Verwendung: Nach Belieben als Beilage zubereiten.

Codice/Code

Formato/Size	4242
Peso Netto/Net Weight	3/1
Peso Sgocc./Drained Weight	2600 g
Pacco/Case UVC/CU	1500 g



Fenouils.
Fennels.
Fenchel.



Products in brine

Macedonia di legumi

Description: Carote e patate a cubetti e piselli, conservati in acqua e sale. Utilizzo: verdure già pronte per insalate russe.

Description: Carottes et pommes de terre en dés, petits pois, conservés dans l'eau salée. Mode d'emploi: Légumes déjà prêts pour la salade russe.

Description: Diced carrots and potatoes with peas in brine. Use: ready-to-use vegetable base for Russian salads.

Beschreibung: In Würfel geschnittene Karotten, Kartoffeln und Erbsen, in Wasser und Salz eingelegt. Verwendung: Als Grundlage für russischen Salat.

Macédoine de légumes.
Mixed vegetables.
Gemüsesalat.



Codice/Code

4250

Formato/Size

3/1

Peso Netto/Net Weight

2600 g

Peso Sgocc./Drained Weight

1600 g

Pacco/Case UVC/CU

6

Patate a fette

Description: Patate affettate. Utilizzo: ideali per insalate e contorni, al forno o saltate in padella.

Description: Pommes de terre émincées. Mode d'emploi: indiqués pour salades et garnitures, au four ou sautées à la poêle.

Description: Sliced potatoes. Use: ideal for salads and side dishes, baked or sauteed.

Beschreibung: Kartoffeln in Scheiben. Verwendung: Ideal für Salate und als Beilage, zum Überbacken im Ofen oder zum Rösten in der Pfanne.

Pommes de terre coupées en tranches.
Sliced potatoes.
Kartoffeln in Scheiben.



Codice/Code

4240

Formato/Size

3/1

Peso Netto/Net Weight

2600 g

Peso Sgocc./Drained Weight

1400 g

Pacco/Case UVC/CU

6

Peperoni filetti al naturale

Description: Peperoni a falde conservati in acqua e sale. Utilizzo: da cucinarsi a piacere secondo la fantasia del cuoco.

Description: Poivrons en tranches, conservés en saumure. Mode d'emploi: a préparer selon la fantaisie du cuisinier.

Description: Sliced peppers in brine. Use: cook as desired.

Beschreibung: In Streifen geschnittene Paprikaschotenstreifen, in Wasser und Salz eingelegt. Verwendung: Nach Belieben und Phantasie des Kochs zubereiten.

Poivrons en tranches jaunes et rouges.
Yellow and red sliced peppers.
Rote und gelbe Paprikaschotenstreifen.



Codice/Code

4947

Formato/Size

5/1

Peso Netto/Net Weight

4000 g

Peso Sgocc./Drained Weight

2500 g

Pacco/Case UVC/CU

3

Patate a cubetti

Description: Patate tagliate a cubetti conservate in acqua e sale. Utilizzo: da usare in gastronomia per insalata russa o per altre ricche insalate.

Description: Pommes de terre coupées en dés, conservées dans l'eau salée. Mode d'emploi: en gastronomie pour la salade russe ou pour d'autres salades composées.

Description: Diced potatoes in brine. Use: use to make Russian salad or other rich salads.

Beschreibung: Kartoffeln in Würfel, in Wasser und Salz konserviert. Verwendung: Als Grundlage für russischen Salat oder andere buntgemischte Salate.

Pommes de terre en dés.
Diced potatoes.
Kartoffeln in Würfeln.



Codice/Code

4255/3

Formato/Size

5/1

Peso Netto/Net Weight

4100 g

Peso Sgocc./Drained Weight

3000 g

Pacco/Case UVC/CU

3

Peperoni a falde al naturale

Description: Peperoni a falde conservati in acqua e sale. Utilizzo: da cucinarsi a piacere secondo la fantasia del cuoco.

Description: Poivrons en tranches, conservés en saumure. Mode d'emploi: a préparer selon la fantaisie du cuisinier.

Description: Pepper layers in brine. Use: cook as desired.

Beschreibung: In Streifen geschnittene Paprikaschotenstreifen, in Wasser und Salz eingelegt. Verwendung: Nach Belieben und Phantasie des Kochs zubereiten.

Poivrons en tranches jaunes et rouges.
Yellow and red peppers layers.
Rote und gelbe Paprikaschotenstreifen.



Codice/Code

4380

Formato/Size

3/1

Peso Netto/Net Weight

2500 g

Peso Sgocc./Drained Weight

1360 g

Pacco/Case UVC/CU

6

Spicchi di carciofo della Sicilia in acqua e sale

Description: Carciofi tagliati a spicchi in acqua e sale. Utilizzo: Per farciture di pizze, panini e tramezzini.

Description: Artichauts coupés en quartiers, conservés dans l'eau salée. Mode d'emploi: Pour farcir les pizzas, les sandwichs.

Description: Artichoke halves in brine. Use: For pizza toppings and sandwich fillings.

Beschreibung: Artischockenviertel, in Wasser und Salz eingelegt. Verwendung: Für Pizzen, belegte Brötchen und andere Snacks.

Artichauts coupées en quartiers au naturel.
Quartered artichokes salt added.

Geviertelten Artischocken Natur.



Codice/Code

4260SICBPANI

Formato/Size

3/1

Peso Netto/Net Weight

2500 g

Peso Sgocc./Drained Weight

1350 g

Pacco/Case UVC/CU

6

Prodotti al naturale

Cuori di carciofo della Sicilia in acqua e sale

Descrizione: Cuori di carciofi di media pezzatura conservati in acqua e sale. Utilizzo: Prodotto base per tutte le preparazioni di carciofi quali contorno o ricotti in forno con aggiunta di aromi e spezie.

Description: Coeurs d'artichauts de taille moyenne, conservés dans l'eau salée. Mode d'emploi: Produit de base pour toutes les préparations d'artichauts comme garniture ou réchauffés au four additionnés d'arômes et d'épices.

Description: Medium-sized artichoke hearts in brine. Use: Base product for all recipes requiring artichokes such as side dishes or ovenbaked dishes with herbs and spices.

Beschreibung: Artischockenherzen mittlerer Größe, in Wasser und Salz eingelegt. Verwendung: Grundlage für alle Artischockengerichte, als Beilage oder im Ofen mit Kräutern und Gewürzen zubereitet.

Coeurs d'artichaut au naturel.
Artichoke hearts salt added.
Artischockenherzen Natur.



Codice/Code	4259SICB PANI
Formato/Size	3/1
Peso Netto/Net Weight	2550 g
Peso Sgocc./Drained Weight	1300 g
Pacco/Case UVC/CU	6

COD	PRODOTTO / PRODUCT	3/1	L	PESO NETTO NET WEIGHT (g)	PESO SGOCCH. DRAIN. WEIGHT (g)	6	5	50	8001770042582	8001770142589
4258	Carciofi a fettine al naturale / Artichoke slices	3/1	L	2500	1350	6	5	50	8001770042582	8001770142589
4236	Champignons affettati al naturale / Sliced champignons	3/1	L	2600	1380	6	5	50	8001770042360	8001770142367
4168	Cipolline al naturale / Silverskin onions	3/1	L	2600	1600	6	5	50	8001770041684	8001770141681
4184	Cipolline Borettane al naturale / "Borettane" onions	3/1	L	2600	1600	6	5	50	8001770041844	8001770141841
4190	Cipolline Borettane affettate al naturale / Sliced "Borettane" onions	3/1	L	2600	1600	6	5	50	8001770041905	8001770141902
4242	Finocchi al naturale / Fennels	3/1	L	2600	1500	6	5	50	8001770042421	8001770142428
4250	Macedonia di legumi / Mixed vegetables	3/1	L	2600	1600	6	5	50	8001770042506	8001770142503
4255/3	Patate a cubetti / Diced potatoes	5/1	L	4100	3000	3	11	66	8001770042551	8001770142558
4240	Patate a fette / Sliced potatoes	3/1	L	2600	1400	6	5	50	8001770042407	8001770142404
4380	Peperoni a falde al naturale / Yellow and red peppers layers	3/1	L	2500	1360	6	5	50	8001770043800	8001770143807
4947	Peperoni filetti al naturale / Yellow and red sliced peppers	5/1	L	4000	2500	3	11	66	8001770049475	8001770149472
4260sicbpani	Spicchi di carciofo della Sicilia in acqua e sale / Quartered artichokes salt added	3/1	L	2500	1350	6	5	50	8001770042605	8001770142602
4259sicbpani	Cuori di carciofo della Sicilia in acqua e sale / Artichoke hearts salt added	3/1	L	2550	1300	6	5	50	8001770042599	8001770142596



Salse e condimenti

Preparazioni delicate, dai profumi intensi e gentili, ottime per dare la giusta presenza alla pasta e ai lessi, sia di carne che di verdura.

Sauces et assaisonnements

Des préparations délicates, aux parfums intenses et aimables, excellentes pour donner un bel aspect aux pâtes et aux plats bouillis, tant de viande que de légumes.

Sauces and condiments

Refined recipes with intense and pleasing aromas add the perfect amount of flavour to pasta and boiled meats and vegetables.

Dips und Sosse

Feine Zubereitungen mit intensiven und milden Aromen - hervorragend, um Nudelgerichten und Kochfleisch bzw. Gegartem Gemüse den letzten Schliff zu geben.

Salse e condimenti

Pesto

Description: Tipico condimento per pasta a base di basilico. Utilizzo: ottimo condimento per primi piatti caldi. Ideale per condire patate lessate, fagiolini e come guarnizione di svariate verdure.

Description: Condiment typique pour pâtes à base de basilic. Mode d'emploi: excellente garniture pour pâtes. Délicieux comme garniture pour pommes de terre bouillies, haricots verts et plusieurs légumes.

Description: Typical basil-based pasta condiment. Use: excellent dressing for pasta. Ideal to dress boiled potatoes, French beans and various vegetables.

Beschreibung: Typische Pasta-Soße mit Basilikum. Verwendung: Hervorragende Zutat für Nudeln viele warme Gerichte. Als Garnierung für gekochte Kartoffeln, grüne Bohnen und verschiedene Gemüse.

Codice/Code

Formato/Size

6094

4/4

Peso Netto/Net Weight

790 g

Pacco/Case UVC/CU

12



Sauce Pesto.
Pesto sauce.
Pesto.

Bomba calabrese

Description: Un Mix di Peperoncino piccante tritato e mischiato ad ortaggi sminuzzati. Utilizzo: con primi piatti, carni, bruschette, pizze e formaggi.

Description: Description: Un mélange de piment râpé et de légumes finement coupés. Mode d'emploi: avec les plats de pâtes, les viandes, les bruschettas, les pizzas et les fromages.

Description: Hot peppers finely minced and mixed with chopped vegetables. Use: Serve with first courses, meat, garlic bread, pizzas and cheese.

Beschreibung: Ein Mix aus gehacktem, scharfem Chili und zerkleinertem Gemüse. Verwendung: Zu Nudel- und Reisgerichten, Fleisch, Bruschetta, Pizza und Käse.



Sauce aux légumes avec piment et huile d'olive.

Vegetables sauce with hot peppers and olive oil.

Gemüsesoße mit rotem Chili und Olivenöl.

Salsa all'arrabbiata

Description: Ingredienti di primissima scelta e un lento processo di cottura esaltano i sapori dei sughi pronti Di Vita fatti con 100% pomodori italiani senza l'aggiunta di conservanti. Utilizzo: Naturalmente per ogni tipo di pasta ma anche per pizza e con pesce e carne secondo la fantasia dello chef.

Description: Des ingrédients très sélectionnés et un lent procédé de cuisson sont à l'origine de la saveur inimitable des sauces Di Vita, préparées avec des tomates 100% italiennes, sans conservateurs. Mode d'emploi: Naturellement, avec tous les types de pâtes, mais aussi sur des pizzas ou avec des viandes, au gré de l'imagination du chef.

Description: First quality ingredients and a slow cooking process highlight the flavour of the Di Vita ready-made sauces made with 100% Italian tomatoes and no addition of preservatives. Use: Naturally for all types of pasta, but also for pizza and with fish and meat depending on the imagination of the chef.

Beschreibung: Erstklassige Zutaten und ein langsamer Kochprozess unterstreichen den Geschmack der Di Vita Fertigsoßen, die aus 100% italienischen Tomaten ohne Zusatz von Konservierungsstoffen zubereitet werden. Verwendung: Natürlich für jede Art von Nudeln, aber auch für Pizza sowie zu Fisch und Fleisch - ganz nach der Phantasie des Kochs.

Codice/Code

Formato/Size

6303FR

Peso Netto/Net Weight

720 ml

Pacco/Case UVC/CU

690 g

6



Sauce arrabbiata.
Arrabbiata sauce.
Arrabbiata-Sauce.

Salsa alla marinara

Description: Ingredienti di primissima scelta e un lento processo di cottura esaltano i sapori dei sughi pronti Di Vita fatti con 100% pomodori italiani senza l'aggiunta di conservanti. Utilizzo: Naturalmente per ogni tipo di pasta ma anche per pizza e con pesce e carne secondo la fantasia dello chef.

Description: Des ingrédients très sélectionnés et un lent procédé de cuisson sont à l'origine de la saveur inimitable des sauces Di Vita, préparées avec des tomates 100% italiennes, sans conservateurs. Mode d'emploi: Naturellement, avec tous les types de pâtes, mais aussi sur des pizzas ou avec des viandes, au gré de l'imagination du chef.

Description: First quality ingredients and a slow cooking process highlight the flavour of the Di Vita ready-made sauces made with 100% Italian tomatoes and no addition of preservatives. Use: Naturally for all types of pasta, but also for pizza and with fish and meat depending on the imagination of the chef.

Beschreibung: Erstklassige Zutaten und ein langsamer Kochprozess unterstreichen den Geschmack der Di Vita Fertigsoßen, die aus 100% italienischen Tomaten ohne Zusatz von Konservierungsstoffen zubereitet werden. Verwendung: Natürlich für jede Art von Nudeln, aber auch für Pizza sowie zu Fisch und Fleisch - ganz nach der Phantasie des Kochs.

Codice/Code

Formato/Size

6323FR

Peso Netto/Net Weight

720 ml

Pacco/Case UVC/CU

690 g



Sauce tomates & basilic.
Tomato & basil sauce.
Tomate und Basilikum-Sauce.

Salsa pomodoro e basilico

Description: Ingredienti di primissima scelta e un lento processo di cottura esaltano i sapori dei sughi pronti Di Vita fatti con 100% pomodori italiani senza l'aggiunta di conservanti. Utilizzo: Naturalmente per ogni tipo di pasta ma anche per pizza e con pesce e carne secondo la fantasia dello chef.

Description: Des ingrédients très sélectionnés et un lent procédé de cuisson sont à l'origine de la saveur inimitable des sauces Di Vita, préparées avec des tomates 100% italiennes, sans conservateurs. Mode d'emploi: Naturellement, avec tous les types de pâtes, mais aussi sur des pizzas ou avec des viandes, au gré de l'imagination du chef.

Description: First quality ingredients and a slow cooking process highlight the flavour of the Di Vita ready-made sauces made with 100% Italian tomatoes and no addition of preservatives. Use: Naturally for all types of pasta, but also for pizza and with fish and meat depending on the imagination of the chef.

Beschreibung: Erstklassige Zutaten und ein langsamer Kochprozess unterstreichen den Geschmack der Di Vita Fertigsoßen, die aus 100% italienischen Tomaten ohne Zusatz von Konservierungsstoffen zubereitet werden. Verwendung: Natürlich für jede Art von Nudeln, aber auch für Pizza sowie zu Fisch und Fleisch - ganz nach der Phantasie des Kochs.



Codice/Code

Formato/Size

6313FR

Peso Netto/Net Weight

720 ml

Pacco/Case UVC/CU

690 g

6

Sauces and condiments

Salsa pomodoro e parmigiano

Sauce tomates & parmesan.
Tomato & parmesan sauce.
Tomate und Parmesan-Sauce.

Descrizione: Ingredienti di primissima scelta e un lento processo di cottura esaltano i sapori dei sughi pronti Di Vita fatti con 100% pomodori italiani senza l'aggiunta di conservanti. Utilizzo: Naturalmente per ogni tipo di pasta ma anche per pizze e con pesce e carne secondo la fantasia dello chef.

Description: Des ingrédients très sélectionnés et un lent procédé de cuisson sont à l'origine de la saveur inimitable des sauces Di Vita, préparées avec des tomates 100% italiennes, sans conservateurs. Mode d'emploi: Naturellement, avec tous les types de pâtes, mais aussi sur des pizzas ou avec des viandes, au gré de l'imagination du chef.

Description: First quality ingredients and a slow cooking process highlight the flavour of the Di Vita ready-made sauces made with 100% Italian tomatoes and no addition of preservatives. Use: Naturally for all types of pasta, but also for pizza and with fish and meat depending on the imagination of the chef.

Beschreibung: Erstklassige Zutaten und ein langsamer Kochprozess unterstreichen den Geschmack der Di Vita Fertigsoßen, die aus 100% italienischen Tomaten ohne Zusatz von Konservierungsstoffen zubereitet werden. Verwendung: Natürlich für jede Art von Nudeln, aber auch für Pizza sowie zu Fisch und Fleisch - ganz nach der Phantasie des Kochs.



Codice/Code	6362FR
Formato/Size	720 ml
Peso Netto/Net Weight	690 g
Pacco/Case UVC/CU	6

Salsa bolognese vegetale

Sauce bolognese vegetal.
Vegetable bolognese sauce.
Bolognese pflanzlich Sauce.

Descrizione: Ingredienti di primissima scelta e un lento processo di cottura esaltano i sapori dei sughi pronti Di Vita fatti con 100% pomodori italiani senza l'aggiunta di conservanti. Utilizzo: Naturalmente per ogni tipo di pasta ma anche per pizze e con pesce e carne secondo la fantasia dello chef.

Description: Des ingrédients très sélectionnés et un lent procédé de cuisson sont à l'origine de la saveur inimitable des sauces Di Vita, préparées avec des tomates 100% italiennes, sans conservateurs. Mode d'emploi: Naturellement, avec tous les types de pâtes, mais aussi sur des pizzas ou avec des viandes, au gré de l'imagination du chef.

Description: First quality ingredients and a slow cooking process highlight the flavour of the Di Vita ready-made sauces made with 100% Italian tomatoes and no addition of preservatives. Use: Naturally for all types of pasta, but also for pizza and with fish and meat depending on the imagination of the chef.

Beschreibung: Erstklassige Zutaten und ein langsamer Kochprozess unterstreichen den Geschmack der Di Vita Fertigsoßen, die aus 100% italienischen Tomaten ohne Zusatz von Konservierungsstoffen zubereitet werden. Verwendung: Natürlich für jede Art von Nudeln, aber auch für Pizza sowie zu Fisch und Fleisch - ganz nach der Phantasie des Kochs.



Codice/Code	6381FR
Formato/Size	720 ml
Peso Netto/Net Weight	690 g
Pacco/Case UVC/CU	6

COD	PRODOTTO / PRODUCT	4/4	L	790	-	12	6	72	8001770060944	8001770160941
6094	Pesto / Pesto sauce	314 ml	V	290	-	12	14	140	8001770040076	8001770040073
6303FR	Salsa all'arrabbiata / Arrabbiata sauce	720 ml	V	690	-	6	19	152	8001770063037	8001770163034
6323FR	Salsa alla marinara / Marinara sauce	720 ml	V	690	-	6	19	152	8001770063235	8001770163232
6313FR	Salsa pomodoro e basilico / Tomato & basil sauce	720 ml	V	690	-	6	19	152	8001770063136	8001770163133
6362FR	Salsa pomodoro e parmigiano / Tomato & parmesan sauce	720 ml	V	690	-	6	19	152	8001770063624	8001770163621
6381FR	Salsa bolognese vegetale / Vegetable bolognese sauce	720 ml	V	690	-	6	19	152	8001770063815	8001770163812



Olive e Capperi

Piccoli tesori mediterranei
ricchi di sapore, oltre ad essere
appetitosi protagonisti di
aperitivi ed antipasti, le olive
e i capperi Di Vita sono ideali
nella preparazione di ricette
tradizionali, pizze e focacce.

Olives et Câpres

Petits trésors méditerranéens riches de saveur, immanquables à l'apéritif ou en hors d'œuvre, les olives et les câpres Di Vita sont aussi les ingrédients incontournables de recettes traditionnelles, pizzas et fougasses.

Olives and Capers

Small Mediterranean treasures, rich in flavour, besides deliciously combining with aperitifs and appetizers, the Di Vita olives and capers are ideal for the preparation of traditional recipes, pizzas and savoury tarts.

Oliven und Kapern

Die Di Vita Oliven und Kapern, kleine, geschmackvolle, mediterrane Köstlichkeiten, sind nicht nur bestens zum Aperitif und als Vorspeise geeignet, sondern auch für die Zubereitung von traditionellen Rezepten, Pizza und Focaccia ideal.

Olive e Capperi

Olive nere

Descrizione: Olive nere, confezionate in acqua e sale. Utilizzo: ideale per aperitivi o come ingrediente per antipasti e insalate miste. Ottime su pizze e focacce.

Description: Olives noires, en samure d'eau et de sel. Mode d'emploi: à l'apéritif ou comme ingrédient pour hors d'œuvre et salades composées. Excellentes sur la pizza et la fougasse.

Description: Black olives. Use: ideal with aperitifs or as ingredients for hors d'oeuvre and mixed salads. Excellent on pizzas and pitta-type breads.

Beschreibung: Schwarze, in Wasser und Salz, eingelegte Oliven. Verwendung: Ideal zum Aperitif oder als Beigabe zu Vorspeisen und gemischten Salaten. Köstlich auf Pizzen und Fladen.

Codice/Code

Formato/Size

Peso Netto/Net Weight

Peso Sgocc./Drained Weight

Pacco/Case UVC/CU

Olives noires.
Black olives.
Schwarze Oliven.



4600

5/1

4100 g

2750 g

3

Olive nere Mammouth

Descrizione: Olive nere, confezionate in acqua e sale. Utilizzo: ideale per aperitivi o come ingrediente per antipasti e insalate miste. Ottime su pizze e focacce.

Description: Olives noires, en samure d'eau et de sel. Mode d'emploi: à l'apéritif ou comme ingrédient pour hors d'œuvre et salades composées. Excellentes sur la pizza et la fougasse.

Description: Black olives. Use: Ideal with aperitifs or as ingredients for hors d'oeuvre and mixed salads. Excellent on pizzas and pitta-type breads.

Beschreibung: Schwarze, in Wasser und Salz, eingelegte Oliven. Verwendung: Ideal zum Aperitif oder als Beigabe zu Vorspeisen und gemischten Salaten. Köstlich auf Pizzen und Fladen.

Codice/Code

Formato/Size

Peso Netto/Net Weight

Peso Sgocc./Drained Weight

Pacco/Case UVC/CU

Olives noires "Mammouth".
Black "Mammouth" olives.
Schwarze "Mammouth" Oliven.



4599

5/1

4100 g

2500 g

3

Olive nere naturali

Descrizione: Olive nere naturali, confezionate in acqua e sale. Utilizzo: ideale per aperitivi o come ingrediente per antipasti e insalate miste. Ottime su pizze e focacce.

Description: Olives noires naturelles, en samure d'eau et de sel. Mode d'emploi: à l'apéritif ou comme ingrédient pour hors d'œuvre et salades composées. Excellentes sur la pizza et la fougasse.

Description: Naturally black olives. Use: Ideal with aperitifs or as ingredients for hors d'oeuvre and mixed salads. Excellent on pizzas and pitta-type breads.

Beschreibung: Schwarze, natürliche, in Wasser und Salz, eingelegte Oliven. Verwendung: Ideal zum Aperitif oder als Beigabe zu Vorspeisen und gemischten Salaten. Köstlich auf Pizzen und Fladen.

Codice/Code

Formato/Size

Peso Netto/Net Weight

Peso Sgocc./Drained Weight

Pacco/Case UVC/CU

Olives noires.
Black olives.
Schwarze Oliven.



4551

3/1

2600 g

1600 g

6

Olive nere alla greca

Descrizione: Seccate in forno e conservate senza liquido. Utilizzo: ideale per aperitivi o come ingrediente per antipasti e insalate miste.

Description: Séchées au four et conservées sans liquide. Mode d'emploi: à l'apéritif ou comme ingrédient pour hors d'œuvre et salades composées

Description: Oven-dried and dry-packed. Use: ideal with aperitifs or as ingredients for hors d'oeuvres and mixed salads.

Beschreibung: Im Ofen getrocknet und ohne Flüssigkeit konserviert. Verwendung: Ideal zum Aperitif oder als Beigabe zu Vorspeisen und gemischten Salaten.

Olives noires à la grecque.
Black olives greek style.

Schwarze Oliven
nach griechischer Art.



4550

1700 ml

1000 g

6

Olive nere rondelle

Descrizione: Olive nere tagliate a rondelle in acqua e sale. Utilizzo: ingrediente per insalate; ideali per pane e focacce alle olive.

Description: Olives noires, coupées en rondelles, conditionnées dans l'eau salée. Mode d'emploi: idéal pour salades et pour mettre dans le pain aux olives et la fougasse.

Description: Sliced black olives in brine. Use: as an ingredient for mixed salads; ideal for olive and pitta-type breads.

Beschreibung: In Scheiben geschnittene schwarze Oliven in Wasser und Salz eingelegt. Verwendung: Als Beigabe zu Salaten; ideal für Olivenbrot und Fladenbrot.

Olives noires en rondelles.
Sliced black olives.
Schwarze Oliven in Scheiben.



4606

5/1

4100 g

2000 g

3

Olive nere snocciolate

Descrizione: Olive nere snocciolate, confezionate in acqua e sale. Utilizzo: ideale per aperitivi o come ingrediente per antipasti e insalate miste. Ottime su pizze e focacce.

Description: Olives noires dénoyautées, en samure d'eau et de sel. Mode d'emploi: à l'apéritif ou comme ingrédient pour hors d'œuvre et salades composées. Excellentes sur la pizza et la fougasse.

Description: Pitted black olives. Use: Ideal with aperitifs or as ingredients for hors d'oeuvre and mixed salads. Excellent on pizzas and pitta-type breads.

Beschreibung: Schwarze, entkernte, in Wasser und Salz, eingelegte Oliven. Verwendung: Ideal zum Aperitif oder als Beigabe zu Vorspeisen und gemischten Salaten. Köstlich auf Pizzen und Fladen.

Olives noires denoyautées.
Black pitted olives.
Schwarze entkernete Oliven.



4605

5/1

4100 g

2000 g

3

Olives and Capers

Olive Riviera

Descrizione: Gustosissima varietà di piccole olive nere tipiche dei paesi mediterranei. Utilizzo: ideale per aperitivi o come ingrediente per antipasti e insalate miste.

Description: Savoureuse variété de petites olives noires, typiques des pays méditerranéens. Mode d'emploi: à l'apéritif ou comme ingrédient pour hors d'œuvre et salades composées.

Description: A tasty variety of small black Mediterranean olives. Use: ideal with aperitifs or as ingredients for hors d'oeuvres and mixed salads.

Beschreibung: Schmackhafte Mischung aus oleine schwarzen Oliven, typisch für die Mittelmeerländer. Verwendung: Ideal zum Aperitif oder als Beigabe zu Vorspeisen und gemischten Salaten.

Olives "Riviera".
"Riviera" olives.
"Riviera" Oliven.



Codice/Code	4448	4505	4544
Formato/Size	370 ml	720 ml	1700 ml
Peso Netto/Net Weight	350 g	700 g	1650 g
Peso Sgocc./Drained Weight	210 g	420 g	1000 g
Pacco/Case UVC/CU	12	6	6

Olive Leccino

Descrizione: Gustosissima varietà di piccole olive nere tipiche italiane. Utilizzo: Ideale per aperitivi o come ingrediente per antipasti e insalate miste.

Description: Savoureuse variété de petites olives noires, typiques italiennes. Mode d'emploi: A l'apéritif ou comme ingrédient pour hors d'œuvre et salades composées.

Description: A tasty variety of small black Italian olives. Use: Ideal with aperitifs or as ingredients for hors d'oeuvres and mixed salads.

Beschreibung: Schmackhafte Mischung aus kleinen schwarzen Oliven, die typischen italienischen Verwendung: Ideal zum Aperitif oder als Beigabe zu Vorspeisen und gemischten Salaten.

Olives "Leccino".
"Leccino" olives.
"Leccino" Oliven.



Olive verdi 180/220

Descrizione: Le migliori qualità di olive del bacino del Mediterraneo. Utilizzo: ideale per aperitivi o come ingrediente per antipasti e insalate miste.

Description: Les meilleures qualités d'olives du bassin méditerranéen. Mode d'emploi: à l'apéritif ou comme ingrédient pour hors d'œuvre et salades composées.

Description: The best varieties of olives from the Mediterranean basin. Use: ideal with aperitifs or as ingredients for hors d'oeuvres and mixed salads.

Beschreibung: Besten Olivenqualität aus dem Mittelmeerraum. Verwendung: Ideal zum Aperitif oder als Beigabe zu Vorspeisen und gemischten Salaten.

Olives vertes 180/220.
Green olives 180/220.
Grüne Oliven 180/220.



Codice/Code

4543

Formato/Size

1700

Peso Netto/Net Weight

1650 g

Peso Sgocc./Drained Weight

1000 g

Pacco/Case UVC/CU

6

Codice/Code

4576

Formato/Size

5/1

Peso Netto/Net Weight

4100 g

Peso Sgocc./Drained Weight

2700 g

Pacco/Case UVC/CU

3

Olive verdi 240/260

Olives vertes 240/260.
Green olives 240/260.
Grüne Oliven 240/260.

Descrizione: Le migliori qualità di olive del bacino del Mediterraneo. Utilizzo: ideale per aperitivi o come ingrediente per antipasti e insalate miste.

Description: Les meilleures qualités d'olives du bassin méditerranéen. Mode d'emploi: à l'apéritif ou comme ingrédient pour hors d'œuvre et salades composées.

Description: The best varieties of olives from the Mediterranean basin. Use: ideal with aperitifs or as ingredients for hors d'oeuvres and mixed salads.

Beschreibung: Besten Olivenqualität aus dem Mittelmeerraum. Verwendung: Ideal zum Aperitif oder als Beigabe zu Vorspeisen und gemischten Salaten.



Codice/Code

4486

Formato/Size

720 ml

Peso Netto/Net Weight

700 g

Peso Sgocc./Drained Weight

420 g

Pacco/Case UVC/CU

6

4528

1700 ml

1650 g

1000 g

6

4582

5/1

4100 g

2700 g

3

Olive e Capperi

Olive verdi giganti

Descrizione: Le migliori qualità di olive del bacino del Mediterraneo. Utilizzo: ideale per aperitivi o come ingrediente per antipasti e insalate miste.

Description: Les meilleures qualités d'olives du bassin méditerranéen. Mode d'emploi: à l'apéritif ou comme ingrédient pour hors d'œuvre et salades composées.

Description: The best variety of olives from the Mediterranean basin. Use: ideal with aperitifs or as ingredients for hors d'oeuvres and mixed salads.

Beschreibung: Besten Olivenqualität aus dem Mittelmeerraum. Verwendung: Ideal zum Aperitif oder als Beigabe zu Vorspeisen und gemischten Salaten.

Olives vertes géantes.
Giant green olives.
Grüne Riesenoliven.



Codice/Code	4516	4570
Formato/Size	1700	5/1
Peso Netto/Net Weight	1650 g	4100 g
Peso Sgocc./Drained Weight	1000 g	2700 g
Pacco/Case UVC/CU	6	3

Olive verdi farcite

Descrizione: Olive verdi denocciolate farcite con peperone rosso. Utilizzo: ideale per aperitivi, ingrediente o decorazione per antipasti e insalate miste.

Description: Olives vertes dénoyautées farcies avec du poivron rouge. Mode d'emploi: à l'apéritif ou comme ingrédient pour hors d'œuvre et salades composées.

Description: Pitted green olives pitted with red pepper. Use: ideal with aperitifs or as ingredients or decorations for hors d'oeuvres and mixed salads.

Beschreibung: Entkernte, grüne Oliven mit roter Paprikaschote gefüllt. Verwendung: Ideal zum Aperitif oder als Beigabe zu Vorspeisen und gemischten Salaten.



Olives farcies.
Pitted olives.
Gefüllte Oliven.

Olive verdi rondelle

Descrizione: Olive verdi tagliate a rondelle in acqua e sale. Utilizzo: ingrediente per insalate; ideali per pane e focacce alle olive.

Description: Olives vertes, coupées en rondelles, conditionnées dans l'eau salée. Mode d'emploi: idéal pour salades et pour mettre dans le pain aux olives et la fougasse.

Description: Sliced green olives in brine. Use: as an ingredient for mixed salads; ideal for olive and pitta-type breads.

Beschreibung: In Scheiben geschnittene grüne Oliven in Wasser und Salz eingelegt. Verwendung: Als Beigabe zu Salaten; ideal für Olivenbrot und Fladenbrot.

Olives vertes en rondelles.
Sliced green olives.
Grüne Oliven in Scheiben.



Codice/Code

4454

4507

Formato/Size

370 ml

720 ml

Peso Netto/Net Weight

350 g

700 g

Peso Sgocc./Drained Weight

210 g

420 g

Pacco/Case UVC/CU

12

6

Codice/Code

4576

Formato/Size

5/1

Peso Netto/Net Weight

4100 g

Peso Sgocc./Drained Weight

2700 g

Pacco/Case UVC/CU

3

Olive verdi snocciolate

Descrizione: Le migliori qualità di olive del bacino del Mediterraneo, denocciolate. Utilizzo: ideale per aperitivi o come ingrediente per antipasti e insalate miste.

Description: Les meilleures qualités d'olives du bassin méditerranéen, dénoyautées. Mode d'emploi: Idéales pour l'apéritif ou comme ingrédient de hors-d'œuvre et salades composées.

Description: Top-quality Mediterranean pitted olives. Use: ideal as appetizer or as an ingredient in appetizers and mixed salads.

Beschreibung: Entkernte Oliven bester Qualität aus dem Mittelmeerraum. Verwendung: Ideal zum Aperitif oder als Beigabe zu Vorspeisen und gemischten Salaten.



Olives vertes dénoyautées.
Pitted green olives.
Grüne entkernte Oliven.



Codice/Code

4502

4538

4594

Formato/Size

720 ml

1700 ml

5/1

Peso Netto/Net Weight

670 g

1600 g

4100 g

Peso Sgocc./Drained Weight

330 g

800 g

2000 g

Pacco/Case UVC/CU

6

6

3

Capperi Lacrimella

Descrizione: Capperi in aceto. Utilizzo: usato come guarnitura.

Description: Câpres au vinaigre. Mode d'emploi: en assaisonnement ou condiment.

Description: Pickled capers. Use: to garnish.

Beschreibung: Kapern in Essig. Verwendung: Als Garnierung.

Câpres "Lacrimella" au vinagre.
Pickled "Lacrimella" capers.
Kapern "Lacrimella" in Essig.



Codice/Code

4627

Formato/Size

106 ml

Peso Netto/Net Weight

100 g

Peso Sgocc./Drained Weight

60 g

Pacco/Case UVC/CU

12

Codice/Code

4630

Formato/Size

720 ml

Peso Netto/Net Weight

700 g

Peso Sgocc./Drained Weight

420 g

Pacco/Case UVC/CU

6

Capperi al sale

Descrizione: Capperi conservati sotto sale. Utilizzo: usato come guarnitura.

Description: Câpres au sel. Mode d'emploi: comme assaisonnement ou condiment.

Description: Salted capers. Use: to garnish.

Beschreibung: Kapern mit Salz. Verwendung: Als Garnierung.

Câpres au sel.
Salted capers.
Kapern mit Salz.



Codice/Code

4610

Formato/Size

106 ml

Peso Netto/Net Weight

70 g

Pacco/Case UVC/CU

12

Capperi

Descrizione: Capperi in aceto. Utilizzo: usato come guarnitura.

Description: Câpres au vinaigre. Mode d'emploi: en assaisonnement ou condiment.

Description: Pickled capers. Use: to garnish.

Beschreibung: Kapern in Essig. Verwendung: Als Garnierung.

Câpres au vinaigre.
Pickled capers.
Kapern in Essig.



Codice/Code

4632

Formato/Size

1700

Peso Netto/Net Weight

1500 g

Peso Sgocc./Drained Weight

1000 g

Pacco/Case UVC/CU

6

Frutti del cappero in aceto

Descrizione: Frutti del cappero in aceto. Utilizzo: ideali per aperitivi.

Description: Fruits du câpre au vinaigre. Mode d'emploi: ideal a l'apéritif.

Description: Caperberries in vinegar. Use: ideal as aperitif snack.

Beschreibung: Kapernfrüchte in Essig. Verwendung: Ideal zum Aperitif.

Fruits du câpre au vinaigre.
Caperberries in vinegar.
Kapernfrüchte in Essig.



Codice/Code

4640

Formato/Size

720 ml

Peso Netto/Net Weight

690 g

Peso Sgocc./Drained Weight

360 g

Pacco/Case UVC/CU

6

Câpres au sel.
Salted capers.
Kapern mit Salz.



Codice/Code

4617

Formato/Size

1000 ml

Peso Netto/Net Weight

1000 g

Pacco/Case UVC/CU

6

Olive e Capperi

COD	PRODOTTO / PRODUCT				PESO NETTO (g)	PESO SGOCC. DRAIN. WEIGHT (g)				
4600	Olive nere / Black olives	5/1	L	4100	2750	3	11	66	8001770046009	8001770146006
4550	Olive nere alla greca / Black olives greek style	1700 ml	V	1000	-	6	10	60	8001770045507	8001770145504
4599	Olive nere Mammouth / Black "Mammouth" olives	5/1	L	4100	2500	3	11	66	8001770045996	8001770145993
4606	Olive nere rondelle / Sliced black olives	5/1	L	4100	2000	3	11	66	8001770046061	8001770146068
4551	Olive nere naturali / Black olives	3/1	L	2600	1600	6	5	50	8001770045514	8001770145511
4547	Olive nere snocciolate / Black pitted olives	1700 ml	V	1600	800	6	10	60	8001770045477	8001770145474
4605	Olive nere snocciolate / Black pitted olives	5/1 ml	L	4100	2000	3	11	66	8001770046054	8001770146051
4448	Olive riviera / "Riviera" olives	370 ml	V	350	210	12	14	140	8001770044487	8001770144484
4505	Olive riviera / "Riviera" olives	720 ml	V	700	420	6	19	152	8001770045057	8001770145054
4544	Olive riviera / "Riviera" olives	1700 ml	V	1650	1000	6	10	60	8001770045446	8001770145443
4543	Olive Leccino / "Leccino" olives	1700 ml	V	1650	1000	6	10	60	8001770045439	8001770145436
4576	Olive verdi 180/220 / Green olives 180/220	5/1	L	4100	2700	3	11	66	8001770045767	8001770145764
4486	Olive verdi 240/260 / Green olives 240/260	720 ml	V	700	420	6	19	152	8001770044869	8001770144866
4528	Olive verdi 240/260 / Green olives 240/260	1700 ml	V	1650	1000	6	10	60	8001770045286	8001770145283
4582	Olive verdi 240/260 / Green olives 240/260	5/1	L	4100	2700	3	11	66	8001770045828	8001770145825
4516	Olive verdi giganti / Giant green olives	1700 ml	V	1650	1000	6	10	60	8001770045163	8001770145160
4570	Olive verdi giganti / Giant green olives	5/1	L	4100	2700	3	11	66	8001770045705	8001770145702
4454	Olive verdi farcite / Pitted olives	370 ml	V	350	210	12	14	140	8001770044548	8001770144545
4507	Olive verdi farcite / Pitted olives	720 ml	V	700	420	6	19	152	8001770045071	8001770145078
4595	Olive verdi rondelle / Sliced green olives	5/1	L	4100	2000	3	11	66	8001770045958	8001770145955
4502	Olive verdi snocciolate / Pitted green olives	720 ml	V	670	330	6	19	152	8001770045026	8001770145023
4538	Olive verdi snocciolate / Pitted green olives	1700 ml	V	1600	800	6	10	60	8001770045385	8001770145382
4594	Olive verdi snocciolate / Pitted green olives	5/1	L	4100	2000	3	11	66	8001770045941	8001770145948
4627	Capperi lacrimella / Pickled "Lacrimella" capers	106 ml	V	100	60	12	26	364	8001770046276	8001770146273
4630	Capperi lacrimella / Pickled "Lacrimella" capers	720 ml	V	700	420	6	19	152	8001770046306	8001770146303
4632	Capperi / Pickled capers	1700 ml	V	1500	1000	6	10	60	8001770046320	8001770146327
4610	Capperi al sale / Salted capers	106 ml	V	70	-	12	26	364	8001770046108	8001770146105
4617	Puntina al sale / Salted capers	1000 ml	PLASTICA	1000	-	6	12	108	8001770046177	8001770146174
4640	Frutti del cappero in aceto / Capperberries in vinegar	720 ml	V	690	360	6	19	152	8001770046405	8001770146402



Linea Bar&Co.

Di Vita presenta
la nuova gamma di prodotti
in formato 1062 ml.

Un nuovo look e
la tradizionale qualità Di Vita
in un pratico formato pensato
per l'utilizzo professionale.

Bar&Co.

Di Vita présente sa nouvelle gamme de produits en format 1062 ml.
Nouveau look et qualité traditionnelle dans un format pratique pour les utilisateurs professionnels.

Bar&Co.

Di Vita presents its new range in 1062 ml jars.
A new look and traditional quality in a practical format for professional users.

Bar&Co.

Di Vita vorstellt die neue Produktpalette im 1062 ml Format.
Ein neues Aussehen und die traditionelle Qualität von Di Vita in einem praktischen Format ideal für gewerbliche Verwendung.

Olive Castelvetrano

Descrizione: Le migliori qualità di olive del bacino del Mediterraneo. Utilizzo: ideale per aperitivi o come ingrediente per antipasti e insalate miste.

Description: Les meilleures qualités d'olives du bassin méditerranéen. Mode d'emploi: à l'apéritif ou comme ingrédient pour hors d'œuvre et salades composées.

Description: The best varieties of olives from the Mediterranean basin. Use: ideal with aperitifs or as ingredients for hors d'oeuvres and mixed salads.

Beschreibung: Besten Olivenqualität aus dem Mittelmeerraum. Verwendung: Ideal zum Aperitif oder als Beigabe zu Vorspeisen und gemischten Salaten.

Olives Castelvetrano
Castelvetrano Olives
Castelvetrano Oliven



Codice/Code	4491
Formato/Size	1062 ml
Peso Netto/Net Weight	1000 g
Peso Sgocc./Drained Weight	600 g
Pacco/Case UVC/CU	6

Olive Siciliane schiacciate

Descrizione: Le migliori qualità di olive del bacino del Mediterraneo. Utilizzo: ideale per aperitivi o come ingrediente per antipasti e insalate miste.

Description: Les meilleures qualités d'olives du bassin méditerranéen. Mode d'emploi: à l'apéritif ou comme ingrédient pour hors d'œuvre et salades composées.

Description: The best varieties of olives from the Mediterranean basin. Use: ideal with aperitifs or as ingredients for hors d'oeuvres and mixed salads.

Beschreibung: Besten Olivenqualität aus dem Mittelmeerraum. Verwendung: Ideal zum Aperitif oder als Beigabe zu Vorspeisen und gemischten Salaten.

Olives Siciliennes cassées
Crushed Sicilian Olives
Gequetschte Sizilianische Oliven



Codice/Code	4495
Formato/Size	1062 ml
Peso Netto/Net Weight	970 g
Pacco/Case UVC/CU	6

Frescoriso® in Olio

Descrizione: Ampia scelta di verdure arroccritte con funghi prataioli coltivati e carciofini ed insaporite con poco olio. Utilizzo: ideale per pregiate insalate di riso.

Description: Grande sélection légumes, enrichie de champignons de couche et de petits artichauts, revenus dans un peu d'huile. Mode d'emploi: pour délicieuses salades de riz.

Description: A rich variety of vegetables with cultivated mushrooms and baby artichokes in a small amount of oil. Use: ideal for delicious rice salads.

Beschreibung: Reichhaltige Gemüseauswahl mit Kulturflächen pilzen und Artischocken als Reisteller in Öl. Verwendung: ideal für Reissalate.

Légumes variés - "Frescoriso" à l'huile.
Mixed vegetables - "Frescoriso" in oil.
Gemischtes Gemüse - "Frescoriso" in Öl.



Codice/Code	5707
Formato/Size	1062 ml
Peso Netto/Net Weight	970 g
Pacco/Case UVC/CU	6

Olive Cerignola

Descrizione: Le migliori qualità di olive del bacino del Mediterraneo. Utilizzo: ideale per aperitivi o come ingrediente per antipasti e insalate miste.

Description: Les meilleures qualités d'olives du bassin méditerranéen. Mode d'emploi: à l'apéritif ou comme ingrédient pour hors d'œuvre et salades composées.

Description: The best varieties of olives from the Mediterranean basin. Use: ideal with aperitifs or as ingredients for hors d'oeuvres and mixed salads.

Beschreibung: Besten Olivenqualität aus dem Mittelmeerraum. Verwendung: Ideal zum Aperitif oder als Beigabe zu Vorspeisen und gemischten Salaten.

Olives Cerignola
Cerignola Olives
Cerignola Oliven



Codice/Code	4490
Formato/Size	1062 ml
Peso Netto/Net Weight	1000 g
Peso Sgocc./Drained Weight	600 g
Pacco/Case UVC/CU	6

Olive denocciolate "Riviera"

Descrizione: Gustosissima varietà di piccole olive nere denocciolate tipica dei paesi mediterranei. Utilizzo: ideale per aperitivi o come ingrediente per insalate miste ed antipasti.

Description: Une délicieuse variété de petites olives noires dénoyautées typiques des pays méditerranéens. Mode d'emploi: idéal pour apéritifs ou comme ingrédient pour les salades composées et hors-d'œuvres.

Description: A delicious variety of pitted black olives typical of the Mediterranean area. Use: ideal for aperitifs and excellent as ingredient of mixed salads and appetizers.

Beschreibung: Schmackhafte Mischung aus oleine schwarzen entkernten Oliven, typisch für die Mittelmeerlande. Verwendung: Ideal zum Aperitif oder als Beigabe zu Vorspeisen und gemischten Salaten.

Olives Riviera dénoyautées
Pitted Riviera Olives
"Riviera" entkernte Oliven



Codice/Code	4508
Formato/Size	1062 ml
Peso Netto/Net Weight	970 g
Pacco/Case UVC/CU	6

Insalatina

Descrizione: Verdure fresche tagliate a fiammifero: sedano, rapa, carote e peperoni, condite con aceto. Utilizzo: aggiungere olio per un'ottima insalatina o maionese per una gustosa insalata capricciosa.

Description: Légumes frais coupés en filaments: céleri-rave, carottes et poivrons, assaisonnés d'un peu de vinaigre. Mode d'emploi: à servir tels quels avec un peu d'huile ou avec de la mayonnaise.

Description: Fresh julienne vegetables: celeriac, carrots and peppers, dressed with vinegar. Use: add oil or with mayonnaise for a tasty salad.

Beschreibung: Frische Gemüsestifte: Knollensellerie, Karotten und Paprikaschoten in wenig Essig eingelegt. Verwendung: Allein oder mit ein wenig Öl als köstlicher Salat oder mit Mayonnaise.

Crudités coupées remoulade.
Pickled mixed vegetable strips.
Säure Gemischtes für salat.



Codice/Code	4295
Formato/Size	1062 ml
Peso Netto/Net Weight	1000 g
Peso Sgocc./Drained Weight	570 g
Pacco/Case UVC/CU	6

Contorno all'Antica

Description: Classico mix italiano, dal tradizionale taglio rustico aromatizzato all'aceto. Utilizzo: ideale come antipasto o per arricchire i più sfiziosi taglieri di salumi e formaggi.

Description: Mélange italien classique, à la coupe traditionnelle aromatisée au vinaigre. Mode d'emploi: Idéal en apéritif ou pour enrichir les meilleurs plats à base de fromages et de charcuterie.

Description: Traditional mixed vegetables flavoured by vinegar. Use: ideal as appetizer and to enrich dishes based on cheeses and cold cuts.

Beschreibung: Klassische italienische Gemüseauswahl in Essig gewürzt nach traditioneller und rustikaler Art geschnitten
Verwendung: Als Vorspeise oder Anreicherung für leckere Hackbrette mit Käse und Fleisch.

Mélange de légumes
Traditional mixed vegetables
Gemischtes Gemüse.



Codice/Code

4826

Formato/Size

1062 ml

Peso Netto/Net Weight

1000 g

Peso Sgocc./Drained Weight

600 g

Pacco/Case UVC/CU

6

Verdure grigliate

Description: Tris di verdure grigliate (melanzane, peperoni, zucchine) all'olio di semi di girasole. Utilizzo: ottimo come antipasto, ideale come contorno o per l'aperitivo.

Description: Légumes grillés (aubergines, poivrons, courgettes) à l'huile de graines de tournesol. Mode d'emploi: délicieux en hors d'œuvre et pour l'apéritif. Idéals comme garniture de viandes.

Description: Grilled vegetables (aubergines, sweet peppers, zucchini) in sunflower oil. Use: ideal for hors d'oeuvre or as a rich side dish. Excellent savoury snack with aperitifs.

Beschreibung: Grillgemüse (Auberginen, Paprikaschoten, Zucchini) in Sonnenblumenöl. Verwendung: Als Grundlage für Gemüsegerichte, als Beilage oder mit Kräutern und Gewürzen zubereitet.

Légumes grillés.
Grilled vegetables.
Grillgemüse.



Codice/Code

6065

Formato/Size

1062 ml

Peso Netto/Net Weight

970 g

Pacco/Case UVC/CU

6

Carciofi alla campagnola

Description: Spicchi di carciofo sott'olio con spezie ed erbe aromatiche. Utilizzo: ideale per antipasti e buffet.

Description: Quartiers d'artichauts à l'huile aux épices et herbes aromatiques. Mode d'emploi: idéal pour hors-d'œuvre et buffet.

Description: Artichoke quarters with spices and herbs. Use: ideal for appetizers and buffet dishes.

Beschreibung: Geviertelten Artischocken in Öl mit Gewürzen und Kräutern. Verwendung: Ideal für Vorspeisen und Buffets.

Artichauts "Campagnola"
en quartiers.
"Campagnola" quartered artichokes.
"Campagnola"
geviertelten Artischocken.



Codice/Code

5575

Formato/Size

1062 ml

Peso Netto/Net Weight

970 g

Pacco/Case UVC/CU

6

Pomodori secchi

Description: Pomodori essiccati al sole, ricettati con capperi. Utilizzo: per antipasti e buffet.

Description: Tomates séchées au soleil, préparées aux câpres. Mode d'emploi: idéal pour hors-d'œuvre et buffet.

Description: Sundried tomatoes with capers. Use: for appetizers and buffet dishes.

Beschreibung: In der Sonne getrocknete, mit Kapern zubereitete Tomaten. Verwendung: als Vorspeise und für Buffets.

Tomates séchées.
Sundried tomatoes.
Getrocknete Tomaten.



Codice/Code

6024

Formato/Size

1062 ml

Peso Netto/Net Weight

970 g

Pacco/Case UVC/CU

6

Antipasto italiano piccante

Description: Tipico antipasto all'italiana piccante. Utilizzo: antipasto pronto o fantasioso contorno.

Description: Hors-d'œuvre piquant typique à l'italienne. Mode d'emploi: hors d'œuvre prêt ou garniture pleine de fantaisie.

Description: Typical Italian Hot "Antipasto". Use: ready-to-serve antipasto or an original side dish.

Beschreibung: Würziger typischer Vorspeise im italienischen Art. Verwendung: Als fertige Vorspeise oder phantasievolle Beilage

Hors d'oeuvre Italien piquant
Italian hot Antipasto
Würziger italienischer Vorspeise



Codice/Code

5649

Formato/Size

1062 ml

Peso Netto/Net Weight

970 g

Pacco/Case UVC/CU

6

Tris di Funghi

Description: Tris di funghi in olio di semi di girasole. Utilizzo: ideale per pregiati antipasti, contorni e aperitivi.

Description: Mélange de cèpes à l'huile de tournesol. Mode d'emploi: très bons comme hors d'oeuvres, comme garniture pour pizzas et excellent pour l'apéritif.

Description: Mixed mushrooms in sunflower oil. Use: ideal for hors d'oeuvres, savoury aperitifs, pizza topping and as a rich side dish.

Beschreibung: Gemischte Pilze in Sonnenblumenöl. Verwendung: Ideal für Vorspeisen, als Pizzabelag und als schmackhafte Beilage.

Mélange de cèpes.
Mixed mushrooms.
Gemischte Pilze.



Codice/Code

5533

Formato/Size

1062 ml

Peso Netto/Net Weight

970 g

Pacco/Case UVC/CU

6

Friarielli alla napoletana

Descrizione: Cime di rapa ricettate alla Napoletana leggermente piccanti. Utilizzo: ideali come antipasto, contorno e topping per pizza.

Description: Brocoli rave à la faisons Napolitaine. Légèrement piquante. Mode d'emploi: idéal pour hors-d'œuvre et garniture. Utilisé en Italie surtout comme garniture pour pizza.

Description: Turnip greens cooked Neapolitan style. Slightly hot. Use: ideal as Antipasto or side order is mostly used in Italy as pizza topping.

Beschreibung: Rübstiel nach Neapolitaner Rezept, leicht Chili. Verwendung: Als Vorspeise, Beilage und Pizzabelag.

Brocoli-Rave à la Napolitaine Neapolitan style turnip greens Rübstiel nach Neapolitaner Art



Codice/Code	6500
Formato/Size	1062 ml
Peso Netto/Net Weight	970 g
Pacco/Case UVC/CU	6

Filets d'aubergines Sliced Aubergines Auberginen in Streifen



Codice/Code	5498
Formato/Size	1062 ml
Peso Netto/Net Weight	970 g
Pacco/Case UVC/CU	6

COD PRODOTTO / PRODUCT

COD	PRODOTTO / PRODUCT	FORMATO/SIZE	V	PESO NETTO/NET WEIGHT (g)	PESO SGOCCH./DRAIN. WEIGHT (g)	CONTENUTO/STOCK						
4491	Olive Castelvetrano / Castelvetrano Olives	1062 ml	V	1000	600	6	12	84	8001770044913	8001770144910		
4490	Olive Cerignola / Cerignola Olives	1062 ml	V	1000	600	6	12	84	8001770044906	8001770144903		
4495	Olive Siciliane schiacciate / Crushed Sicilian Olives	1062 ml	V	970	-	6	12	84	8001770044951	8001770144958		
4508	Olive denocciolate Riviera in olio / Pitted Riviera Olives in oil	1062 ml	V	970	-	6	12	84	8001770045088	8001770145085		
5707	Frescoriso® in Olio / Mixed vegetables in oil	1062 ml	V	970	-	6	12	84	8001770057074	8001770157071		
4295	Insalatina / Pickled mixed vegetables strip	1062 ml	V	1000	570	6	12	84	8001770042957	8001770142954		
4826	Contorno all'antica / Traditional mixed vegetables	1062 ml	V	1000	600	6	12	84	8001770048263	8001770148260		
6024	Pomodori secchi / Sundried Tomatoes	1062 ml	V	970	-	6	12	84	8001770060241	8001770160248		
6065	Verdure grigliate / Grilled vegetables	1062 ml	V	970	-	6	12	84	8001770060654	8001770160651		
5649	Antipasto Italiano piccante / Italian hot Antipasto	1062 ml	V	970	-	6	12	84	8001770056497	8001770156494		
5533	Tris di Funghi / Mixed Mushrooms	1062 ml	V	970	-	6	12	84	8001770055339	8001770155336		
5575	Carciofi alla Campagnola / "Campagnola" quartered artichokes	1062 ml	V	970	-	6	12	84	8001770055759	8001770155756		
6500	Friarielli alla Napoletana / Neapolitan style turnip greens	1062 ml	V	970	-	6	12	84	8001770065000	8001770165007		
5020	Peperoncini ripieni con Tonno / Stuffed peppers with tuna	1062 ml	V	970	700	6	12	84	8001770050204	8001770150201		
5498	Melanzane a filetti / Sliced aubergines	1062 ml	V	970	-	6	12	84	8001770054981	8001770154988		

VASI / POTS / JARS / GLÄSER

Standard 106 ml	12	26	416	0,20	2,40	1018	204x153x78h	80x120x122h	
Standard 212 ml	12	17	204	0,37	4,38	913	272x204x85h	80x120x116h	
Standard 314 ml	12	17	170	0,47	5,64	979	280x210x120h	80x120x127h	
Natura 314 ml	12	14	140	0,48	5,80	840	290x215x112h	80x120x138h	
Standard 370 ml	12	14	140	0,54	6,48	927	288x216x123h	80x120x122h	
Standard 580 ml	12	10	80	0,80	9,60	788	334x250x147h	80x120x132h	
Standard 720 ml	6	19	152	1,07	6,42	992	261x174x153h	80x120x136h	
Standard 1062 ml	6	12	84	1,48	8,88	766	321x214x163h	80x120x116h	
Standard 1700 ml	6	10	60	2,25	13,50	830	354x236x198h	80x120x133h	

LATTE / BOITES / TINS / DOSEN

4/4	12	7	72	0,85	10,20	754	410x300x123h	80x120x162h	
2/1	6	5	60	2,25	13,50	830	465x310x123h	80x120x163h	
3/1	6	5	50	2,85	17,10	875	465x310x154h	80x120x168h	
5/1	3	11	66	4,48	13,44	907	465x158x239h	80x120x157h	





DI VITA S.p.A.

Via Poirino 13

10022 CARMAGNOLA (TO) - ITALIA

Tel +39 011 9716511

Fax +39 011 9713387

e-mail divita@divita.it

www.divita.it



NORMA UNI EN ISO 22000:2005 - CERT. n° 53927
NORMA UNI CEI EN ISO 50001:2011 - CERT. n° 35942
UNI EN ISO 14064-1:2012 - CERT. n° 2018-53778