

food service



Fondata nel 1968 dai fratelli Francesco e Mario D'Amico, la società D&D ITALIA, oggi alla terza generazione, è presente sul mercato con i marchi D'Amico, Logrò e Montello, ed è tra le principali aziende italiane che operano nel settore delle conserve alimentari.

L'azienda ha avviato la propria attività con la produzione di "Alici della Costiera Amalfitana" poi, nel corso del tempo, si è dedicata alla lavorazione di verdure, funghi e olive, realizzando una vasta gamma di prodotti.

Oggi, il core business è costituito da: sottoli, sottaceti, olive, condimenti, pesti e salse, sughi per pasta, cereali e legumi convenzionali e biologici. Nel corso degli anni l'azienda D'Amico si è distinta per elevati standard qualitativi nella lavorazione e nei servizi, accurata selezione delle materie prime, costante ricerca di nuovi prodotti e nuovi metodi di produzione, ed è in possesso di certificazioni come: BRC, IFS, ORGANIC, HALAL, ISO 45001.

Founded in 1968 by the siblings Francesco and Mario D'Amico, the D&D ITALIA Company, with its brands D'Amico, Logrò e Montello, is among the main Italian companies operating in the preserved vegetables business and today is in its third generation.

At the beginning, the Company set up its business activity by producing "Anchovies from the Amalfi Coast", then, in the course of time, they turned to the preservation of vegetables, mushrooms and olives, building up a wide range of products.

Today's core business is constituted by: vegetables preserved in oil, pickles, olives, condiments, dippings, organic and conventional cereals and legumes, pasta sauces and pesto sauces.

Over the years the D'Amico Company: BRC, IFS, ORGANIC, HALAL ISO 45001 certified, distinguished itself with high quality standards in processing and services, careful selection of raw material, constant research into new products and new production methods.



Catalogo Generale per operatori professionali

Le informazioni contenute nel Catalogo Generale sono destinate ad operatori professionali e non devono essere fornite ai consumatori finali.

The information contained in the General Catalogue are intended for professional operators and should not be provided to end-consumers.



D'Amico, partner per il Food Service

La "linea catering" D'Amico è nata per soddisfare le esigenze della ristorazione professionale e facilitare il lavoro degli operatori del settore HoReCa.

Oltre 140 referenze come funghi, carciofi, pomodori, sughi, pesti e creme, olive, legumi.

La qualità dei nostri prodotti, la convenienza dei grandi formati, la comodità di utilizzo, la disponibilità di tutte le referenze in ogni stagione.

Con D'Amico dai spazio alla tua fantasia ai fornelli senza rinunciare alla qualità di un prodotto leader.

D'Amico, partner for Food Service

The D'Amico "Catering line" was born to satisfy the requirements of the professional Food Service market and simplify the work of the HO.RE.CA. operators.

More than 140 references of mushrooms, artichokes, tomatoes, sauces, pestos and cream sauces, olives, legumes.

The quality of our products, the convenience of big sizes and usage, the availability of all references in all season.

With D'Amico you can give space to your imagination in the kitchen without sacrificing the quality of a leader product.

Le nostre icone

Our icons

Suggerimenti d'uso / Suggestions for use

-  Primi Piatti / *Pasta Courses and Risottos*
-  Secondi Piatti / *Main Courses*
-  Pizze / *Pizzas*
-  Aperitivi / *Aperitifs*
-  Panini / *Sandwiches*
-  Insalate / *Salads*

Caratteristiche / Features

-  Naturalmente Senza Glutine / *Naturally Gluten Free*
-  Senza Glutine / *Gluten Free*
-  Vegetariano / *Vegetarian*
-  Naturalmente Senza Lattosio / *Naturally Lactose Free*
-  Senza Glutammato aggiunto / *Without added Glutamate*

Le icone sopra riportate e presenti sotto le immagini dei prodotti, che troverete sfogliando il catalogo, hanno l'unico scopo di facilitare gli operatori professionali e di rispondere ai quesiti più comuni circa le caratteristiche dei prodotti. Spesso tali caratteristiche sono già connaturate all'alimento stesso e le icone hanno l'unico scopo di ricordarle. Le indicazioni che fanno fede sono quelle riportate in etichetta.

The icons above, present below the images of the products, which you will find by browsing through the catalogue, have the only purpose of facilitating professional operators and answering the most common questions about the products' characteristics. Often such characteristics are already connate to the food itself and the icons have the only purpose of remembering them. The indications that are authentic are those indicated on the label.

Indice
Index

Linea Funghi <i>Mushrooms Line</i>	6 - 15
Funghi Champignon <i>Champignon Mushrooms</i>	6 - 9
Funghi Porcini <i>Porcini Mushrooms</i>	10 - 11
altri Funghi <i>other Mushrooms</i>	12 - 15
Linea Carciofi <i>Artichokes Line</i>	16 - 21
Linea Pomodori <i>Tomatoes Line</i>	22 - 29
Pomodori Specialità <i>Tomatoes Specialties</i>	22 - 25
Pomodori Electum D'Amico <i>Electum D'Amico Tomatoes</i>	26 - 29
Linea Sughì, Ragù e Condimenti <i>Tomato Sauces, Ragout and Condiments Line</i>	30 - 31
Linea Pesti e Creme <i>Pesto and Sauces Line</i>	32 - 39
Pesti <i>Pesto</i>	32 - 33
Creme <i>Sauces</i>	34 - 38
Creme dolci <i>Sweet Sauces</i>	39

Linea Cipolle <i>Onions Line</i>	40 - 41
Linea Capperi <i>Capers Line</i>	42 - 45
Linea altri Ortaggi <i>other Vegetables Line</i>	46 - 51
Linea Olive <i>Olives Line</i>	52 - 61
Olive Specialità <i>Olives Specialities</i>	52 - 57
Olive Classiche <i>Classic Olives</i>	57 - 61
Linea Legumi <i>Legumes Line</i>	62 - 67
Legumi <i>Legumes</i>	62 - 65
Legumi Bio <i>Organic Legumes</i>	66 - 67
Linea Ittica <i>Seafood Line</i>	68 - 69
Linea Dolce <i>Products for Cakes Line</i>	70 - 71



Petto di pollo al timo con funghi porcini, mele e noci
Chicken breast with thyme, porcini mushrooms, apples and walnuts

Ingredienti per una porzione / **Ingredients** for one portion:

- 90 g Petto di pollo / *Chicken Breast*
- 50 g Funghi Porcini in olio Logrò / *Porcini mushrooms in oil Logrò*
- 40 g Mele Golden / *Golden Delicious Apples*
- 10 g Vino bianco / *White wine*
- 5 g Olio EVO / *EVO Oil*
- 4 g Noci / *Walnuts*
- 4 g Succo di limone / *Lemon juice*
- 3 g Miele di acacia / *Acacia Honey*
- 1 g Timo / *Thyme*
- 1 g Aglio / *Garlic*
- 1 g Prezzemolo / *Parsley*
- 1 g Chiodi di garofano / *Cloves*
- q.b. Sale e Pepe / *Salt and Pepper*

Preparazione

Tagliare le mele pelate a spicchi. Condire il petto di pollo con olio, timo e chiodi di garofano. Caramellare in una padella antiaderente e ultimare la cottura in forno a 145°C raggiungendo gli 85°C al cuore. Scottare i Funghi Porcini in padella con un filo d'olio e uno spicchio d'aglio; aggiungere le mele, il vino bianco e il succo di limone e scaloppare il petto di pollo.

Preparation

Cut the peeled apples into slices. Dress the chicken breast with oil, thyme and cloves. Caramelize in a non-stick pan and finish cooking in the oven at 145°C, reaching a temperature of 85°C in the centre. Scald the Porcini mushrooms in a pan with a drizzle of oil and a clove of garlic; add the apples, white wine and lemon juice and cut the chicken breast into escalopes.



Funghi Champignon Trifolati in olio Sautéed Champignon Mushrooms in oil

Funghi di media grandezza, trifolati in olio, aglio e prezzemolo. Ideali per condire pizze, bruschette e risotti; perfetti anche come contorno e ottimi per farcire panini e omelette.

Medium-sized mushrooms, sautéed in oil, garlic and parsley. Ideal for garnishing pizzas, bruschettas and risottos; perfect as a side dish and excellent as a filling for sandwiches and omelettes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
LO2006	Latta/Tin	780g	520g	6
LO2007	Latta/Tin	2400g	1500g	6



Funghi Champignon Trifolati in olio Sautéed Champignon Mushrooms in oil

"Premium" / "Granfetta"

Funghi di media grandezza, trifolati in olio, aglio e prezzemolo. Ideali per condire pizze, bruschette e risotti; perfetti anche come contorno e ottimi per farcire panini e omelette.

Medium-sized mushrooms, sautéed in oil, garlic and parsley. Ideal for garnishing pizzas, bruschettas and risottos; perfect as a side dish and excellent as a filling for sandwiches and omelettes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
LO122009	Busta/Bag	1700g	1200g	6 (Premium)
LO122019	Busta/Bag	1700g	1200g	6 (Granfetta)



Funghi Champignon Trifolati al vegetale Sautéed Champignon Mushrooms in vegetable stock

Funghi trifolati con aglio e spezie. Ideali per risotti e ripieni di paste gratinate; perfetti per condire pizze, farcire piadine e torte salate.

Sautéed mushrooms with garlic and spices. Ideal for Risotti and for fillings of gratin pastas; perfect to dress pizzas, to fill wraps and quiche.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
LO2017	Latta/Tin	2550g	1500g	6



Funghetti Prataioli in olio
Prataioli Mushrooms in oil

Funghetti interi in olio, ideali da servire come antipasti e per arricchire insalate; ottimi da stuzzicare in sfiziosi aperitivi.
Whole mushrooms in oil, ideal to serve as appetizer and to enrich salads; perfect to tease in delicious appetizer.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA106	Vetro/Glass	1000g	650g	6



Funghi Champignon alla Contadina in olio
Contadina Champignon Mushrooms in oil

Funghi affettati e arricchiti con peperoni e spezie. Ideali da servire come antipasti e da stuzzicare in sfiziosi aperitivi; ottimi anche come contorno per secondi piatti di carne.
Mushrooms sliced and enriched with peppers and spices. Ideal to serve as appetizers and to tease in delicious appetizers; also excellent as a side dish for meat dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA119	Vetro/Glass	1550g	1000g	2
DA113	Vetro/Glass	2900g	1950g	2



Funghi Champignon tagliati al naturale
Champignon Mushrooms natural preserved

Funghi tagliati al naturale da saltare in padella personalizzandoli con spezie. Ideali per condire pizze, farcire focacce e torte salate; ottimi da cucinare e da servire come contorno.

Cut mushrooms to stir-fry and customizing them with spices. Ideal to dress pizzas, to fill focaccia and quiche; perfect to cook and to serve as side dish.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA137	Latta/Tin	2400g	1200g	6



Funghi Porcini Trifolati “PREMIUM” in olio
Sautéed Porcini Mushrooms “PREMIUM” in oil

Porcini affettati, ideali per primi piatti e risotti; ottimi anche per condire pizze e come contorno per carne e polenta.
Sliced Porcini mushrooms, ideal for first courses and risottos; excellent to garnish pizzas and as side dish for meat and polenta dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
LO22068	Busta/Bag	700g	500g	6
LO2066	Latta/Tin	780g	550g	6



Funghi Porcini Trifolati con crema
Creamy Sautéed Porcini Mushrooms

Porcini legati da una delicata crema che ne migliora la resa ed esalta ogni piatto. Ottimi per primi piatti e risotti, ma anche per arricchire focacce e torte salate.
Porcini mushrooms tied by a delicate cream sauce that improves the yield of the product and enhances their taste. Excellent for first courses and risottos, for focaccia bread and savoury pies.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
LO2136	Latta/Tin	800g	-	6



Funghi Porcini Trifolati “Speciale Pizzeria” in olio
Sautéed Porcini Mushrooms “Speciale Pizzeria” in oil

Funghi Porcini trifolati in olio, aglio e prezzemolo. Ideali per primi piatti e risotti; ottimi per condire pizze e come contorno per carne e polenta.

Porcini mushrooms satéed in oil, garlic and parsley. Ideal for first courses and risottos; excellent to garnish pizzas and as side dish for meat and polenta dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
LO2076	Latta/Tin	780g	550g	6



“Porcinotto” Funghi Porcini e Castagnoli Trifolati in olio
“Porcinotto” Sautéed Porcini and Stropharia in oil

Funghi Porcini e Funghi Castagnoli trifolati in olio, aglio e prezzemolo. Ideali per primi piatti e risotti; ottimi per condire pizze e come contorno per carne e polenta.

Porcini and Castagnoli mushrooms satéed in oil, garlic and parsley. Ideal for first courses and risottos; excellent to garnish pizzas and as side dish for meat and polenta dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
LO2216	Latta/Tin	780g	550g	6



Funghi Misto Bosco Trifolati in olio
Sautéed Wild Mushrooms Mix in oil

5 varietà di funghi, ideali per primi piatti e risotti; ottimi come contorno per carne e polenta e per farcire panini.

5 varieties of mushrooms, ideal for first courses and risottos; excellent as side dish close to meat and polenta dishes and to stuff sandwiches.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
LO2046	Latta/ <i>Tin</i>	780g	550g	6
LO122049	Busta/ <i>Bag</i>	1700g	1300g	6



Funghi Misti in olio
Mixed Mushrooms in oil

6 varietà di funghi, ideali come contorno per carne e polenta; ottimi su pizze e bruschette e per farcire panini e torte salate.

6 varieties of mushrooms, ideal as a side dish for meat and polenta; excellent on pizzas and bruschetta and to fill sandwiches and savory pies.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA7289	Vetro/ <i>Glass</i>	1550g	1000g	2



Funghi Chiodini Trifolati in olio
Sautéed Chiodini Mushrooms in oil

Funghi Chiodini trifolati in olio, ideali per primi piatti e risotti; ottimi anche per condire pizze e come contorno per carne e polenta.

Sautéed Chiodini mushrooms, ideal for pasta dishes and risottos; also excellent for seasoning pizzas and as a side dish for meat and polenta.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
LO2356	Latta/Tin	780g	550g	6



Funghi Famigliola Trifolati in olio
Sautéed Famigliola Mushrooms in oil

Funghi Famigliola trifolati in olio, ideali per primi piatti e risotti; ottimi per condire pizze e focacce; perfetti come contorno per carne e polenta e per arricchire le insalate.

Sautéed Nameko Mushrooms, ideal for pasta dishes and risottos; excellent for seasoning pizzas and focaccia; perfect as a side dish for meat and polenta and to enrich salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
LO2246	Latta/Tin	780g	550g	6
LO122249	Busta/Bag	1700g	1300g	6



Funghi Famigliola Trifolati con crema
Creamy Sautéed Famigliola Mushrooms

Funghi Famigliola trifolati e legati da una delicata crema che ne migliora la resa ed esalta ogni piatto. Ideali per condire primi piatti; ottimo come contorno per carne e polenta.

Sautéed Nameko Mushrooms, tied by a delicate cream that improves the yield and enhances every dish. Ideal to season main courses; perfect as side dish to meat and polenta

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
LO2256	Latta/Tin	800g	-	6



Funghi Famigliola alla Contadina in olio Contadina Style Famigliola Mushrooms in oil

Funghi Famigliola arricchiti con peperoni e spezie. Ideali da servire come antipasti e da stuzzicare in sfiziosi aperitivi; ottimi per arricchire le insalate e per farcire panini.

Nameko mushrooms enriched with peppers and spices. Ideal to serve as appetizers and to tease in delicious appetizers; excellent to enrich salads and to fill sandwiches.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA7259	Vetro/Glass	1550g	1050g	2



Funghi Famigliola al naturale Famigliola Mushrooms natural preserved

Funghi Famigliola conservati al naturale. Ideali da saltare in padella personalizzandoli con spezie a proprio gusto per realizzare primi piatti e risotti e come contorno per carne e polenta.

Nameko mushrooms naturally preserved. Ideal to be sautéed as you like with spices to make pasta dishes and risottos and as a side dish for meat and polenta.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA247	Latta/Tin	2500g	1200g	6



Funghi di Muschio in olio Moss Mushrooms in oil

Funghi di Muschio arricchiti con peperoni e spezie. Ideali da servire come antipasto e da stuzzicare in sfiziosi aperitivi; ottimi anche per arricchire le insalate.

Moss mushrooms enriched with peppers and spices. Ideal to serve as an appetizer and to tease in delicious appetizers; also excellent to enrich salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA209	Vetro/Glass	1550g	1000g	2



Carciofo fritto con crema di ricotta alla menta / *Fried artichoke with mint ricotta cream cheese*

Ingredienti per una porzione / **Ingredients** for one portion:

- 80 g Carciofi alla Romana con Gambo in olio D'Amico / *Roman style Artichokes with Stem in oil D'Amico*
- 30 g Ricotta / *Ricotta cheese*
- 70 g Olio di semi di arachidi / *Peanut Oil*
- 2 g Menta / *Mint*
- q.b. Sale / *Salt*
- q.b. Pepe / *Pepper*

Preparazione

Incorporare menta tritata, sale e pepe alla ricotta. Mettere in frigo. Portare l'olio a 175°C. Aprire i petali del Carciofo alla Romana e immergerlo dalla parte del fiore in modo da dorare prima la parte interna. Successivamente immergere il gambo e proseguire la frittura. Quando il carciofo risulta ben dorato e con le foglie croccanti, scolare e asciugare su carta assorbente. Posizionare il carciofo al centro del piatto e decorare con la ricotta.

Preparation

Incorporate chopped mint, salt and pepper to the ricotta. Put in the fridge. Bring the oil to 175°C. Open the petals of the Roman Artichokes and submerge it, flower-side down, so as to brown the inside first. Then submerge the stalk and continue frying. When the artichoke is well browned and the leaves are crisp, drain and dry them on absorbent paper. Place the artichoke in the middle of the plate and decorate with ricotta cheese.



Carciofi alla Romana con Gambo in olio Roman Style Artichokes with Stems in oil

Carciofi italiani, lavorati a mano, ideali da friggere e per arricchire insalate. Il prodotto tiene molto la cottura ed è piacevole al palato; ottimo anche da gustare tal quale e per pizze gourmet.

Italian artichokes, manually prepared, ideal for frying and enriching salads. The product keeps the right consistency while cooking; great to enjoy as they are and for gourmet pizzas.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA2517	Latta/Tin	2400g	1400g	6



Carciofi Arrostiti in olio Grilled Artichokes in oil

Carciofi italiani a spicchi grigliati e conditi. Si accompagnano perfettamente a secondi di carne e pesce; ottimi per arricchire insalate e panini gourmet.

Grilled and seasoned italian artichokes quarters. They perfectly enhance meat and fish dishes; excellent to enrich salads and gourmet sandwiches.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA609	Vetro/Glass	1550g	950g	2

Linea Carciofi | Artichokes Line



Cuori di Carciofi alla rinfusa in olio
Loose Artichokes Hearts in oil

Carciofi interi ideali come contorno e per arricchire le insalate; ottimi da gustare tal quali, riscaldati in forno oppure saltati in padella.
Whole artichokes ideal as side dish and to enrich salads; perfect to taste as they are, heated in oven or stir-fried.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA589	Vetro/Glass	1600g	1000g	2
DA583	Vetro/Glass	2900g	1900g	2



Cuori di Carciofi in olio
Artichokes Hearts in oil

Carciofi interi ideali come contorno e per arricchire le insalate; ottimi da gustare tal quali, riscaldati in forno oppure saltati in padella.
Whole artichokes ideal as side dish and to enrich salads; perfect to taste as they are, heated in oven or stir-fried.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA503	Vetro/Glass	2900g	1900g	2



Cuori di Carciofi al naturale
Artichokes Hearts natural preserved

Carciofi italiani interi conservati al naturale, ideali da saltare in padella personalizzandoli con spezie a proprio gusto; perfetti per arricchire le insalate e per guarnire pizze.
Italian whole artichokes natural preserved, ideal to be sautéed as you like with spices; perfect to enrich salads and to garnish pizzas.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA567	Latta/Tin	2550g	1200g	6



Carciofi tagliati alla rinfusa in olio Loose Halved Artichokes in oil

Carciofi tagliati dal gusto delicato e dalla consistenza carnosa. Ideali per guarnire pizze e focacce; ottimi anche per antipasti e contorni.

Artichokes cut into quarters with a delicate taste and with firm texture. Ideal to garnish pizzas and focaccias; excellent also for appetizers and side dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA559	Vetro/Glass	1600g	1000g	2
DA553	Vetro/Glass	2900g	1850g	2



Carciofi tagliati in olio Halved Artichokes in oil

Carciofi tagliati dal gusto delicato e dalla consistenza carnosa. Ideali per guarnire pizze e focacce; ottimi anche per antipasti e contorni.

Artichokes cut into quarters with a delicate taste and with firm texture. Ideal to garnish pizzas and focaccias; excellent also for appetizers and side dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA533	Vetro/Glass	2900g	2000g	2



Carciofi alla Rustica a Spicchi in olio Rustic Artichokes Quarters in oil

Carciofi a spicchi conditi con spezie, si accompagnano perfettamente a secondi di carne e pesce; ottimi per arricchire insalate e panini gourmet.

Seasoned artichokes quarters, they perfectly enhance meat and fish dishes; excellent to enrich salads and gourmet sandwiches.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA549	Vetro/Glass	1600g	950g	2
DA543	Vetro/Glass	2900g	1900g	2

Linea Carciofi | *Artichokes Line*



20



Carciofi a Spicchi in olio
Artichokes Quarters in oil

Carciofi tagliati a spicchi dal gusto delicato e dalla consistenza carnosa. Ideali per guarnire pizze e focacce; ottimi anche per antipasti e contorni.

Artichokes cut into quarters with a delicate taste and with firm texture. Ideal to garnish pizzas and focaccias; excellent also for appetizers and side dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA120549	Busta/Bag	1700g	1350g	6
DA547	Latta/Tin	2400g	1400g	6



Carciofi a Spicchi al naturale
Artichokes Quarters natural preserved

Carciofi tagliati a spicchi. Ideali da friggere o gratinare per essere serviti come contorno.

Artichokes in quarters. Ideal to be fried or to be gratinated, to be served as side dish.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA120589	Busta/Bag	1700g	1200g	6
DA587	Latta/Tin	2550g	1200g	6



Carciofi a Fettine Trifolati in olio
Sautéed Sliced Artichokes in oil

Carciofi tagliati a fettine e conditi. Ideali per arricchire insalate, farcire panini e piadine. Ottimi per la preparazione di primi piatti, hamburger e contorni.

Artichokes cut into slices and seasoned. Ideal to enrich salads, as a filling for sandwiches and piadina. Excellent to prepare first courses, hamburgers and side dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA120369	Busta/Bag	1700g	1300g	6



Carciofi a Fettine al naturale *Sliced Artichokes natural preserved*

Carciofi tagliati a fettine al naturale, da saltare in padella personalizzandoli con spezie a proprio gusto. Ideali per condire pizze, farcire focacce e torte salate; ottimi da servire come contorno.

Artichokes cut into slices natural preserved, to be sautéed as you like with spices. Ideal to dress pizzas, to fill focaccias and savoury tart; excellent to be served as side dish.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA517	Latta/Tin	2500g	1200g	6



Foglie e Fettine di Carciofi al naturale *Slices and Leaves of Artichokes natural preserved*

Foglie e fettine di Carciofi al naturale, da saltare in padella personalizzandoli con spezie a proprio gusto. Ideali per condire pizze, farcire focacce e torte salate; ottimi da servire come contorno.

Slices and leaves of Artichokes natural preserved, to be sautéed as you like with spices. Ideal to dress pizzas, to fill focaccias and savoury tart; excellent to be served as side dish.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA597	Latta/Tin	2550g	1200g	6



Foglioline di Carciofi in olio *Artichokes Leaves in oil*

Foglioline di carciofi ideali per condire pizze e per farcire panini e focacce. Lo Chef D'Amico le consiglia fritte per guarnire e decorare piatti.

Leaves of artichokes ideal for seasoning pizzas and fill sandwiches and focaccias. The Chef D'Amico recommends them fried to garnish and decorate dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA573	Vetro/Glass	2900g	1900g	2



Panino gourmet con crudo di Parma, mozzarella di bufala, pesto DOP e pomodori gialli e rossi
Gourmet sandwich with Parma ham, buffalo mozzarella, pesto DOP and yellow and red tomatoes

Ingredienti per una porzione / **Ingredients** for one portion:

- 50 g Prosciutto Crudo di Parma / *Parma Ham*
- 40 g Mozzarella di Bufala / *Buffalo Mozzarella*
- 10 g Pomodorini Gialli semi-secchi tagliati a metà in olio D'Amico / *Semi-dried yellow tomato halves in oil D'Amico*
- 10 g Pomodori semi-secchi a filetti in olio D'Amico / *Sliced Semi-dried tomatoes in oil D'Amico*
- 15 g Lattuga / *Lettuce*
- 2 g Pesto alla Genovese D'Amico / *Basil Pesto D'Amico*
- Pane Francesino / *French-style Bread*

Preparazione

Rigenerare il pane in forno e poi tagliarlo in due parti.
Farcire il panino cominciando con uno strato di lattuga e a seguire uno strato di prosciutto crudo; successivamente alternare le fette di mozzarella, i Pomodorini Gialli e i Pomodori a Filetti. Ultimare irrorando con il Pesto Genovese diluito precedentemente in acqua fredda. Servire il panino aperto.

Preparation

Heat the bread in the oven and then cut it in half. Fill the sandwich, starting with a layer of lettuce and follow with a layer of Parma ham; then alternate the slices of mozzarella, the Yellow Tomatoes and the Sliced Tomatoes. Finish by dressing the sandwich with Genoese Pesto, previously diluted in cold water. Serve the sandwich open.



Pomodori Secchi in olio Sundried Tomatoes in oil

Pomodori Secchi dal sapore deciso e dal cuore morbido. Molto versatili in cucina, perfetti per panini, pizze e focacce e per la preparazione di aperitivi e finger food.

Dried tomatoes with a strong flavor and a soft heart. Very versatile in the kitchen, perfect for sandwiches, pizzas and focaccia bread and to prepare appetizers and finger food.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA676	Latta/Tin	750g	450g	6
DA120419	Busta/Bag	1100g	850g	6



Pomodori Secchi in olio Sundried Tomatoes in oil

Pomodori Secchi dal sapore deciso e dal cuore morbido. Molto versatili in cucina, perfetti per panini, pizze e focacce e per la preparazione di aperitivi e finger food.

Dried tomatoes with a strong flavor and a soft heart. Very versatile in the kitchen, perfect for sandwiches, pizzas and focaccia bread and to prepare appetizers and finger food.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA7419	Vetro/Glass	1600g	850g	2
DA413	Vetro/Glass	2900g	1600g	2



Pomodorini Rossi Semi Secchi a metà in olio
Red Semi-dried Cherry Tomatoes Halves in oil

Pomodorini Rossi tagliati a metà, conditi con olio e spezie. Ideali nella pasticceria salata e finger food; ottimi per guarnire, a fine cottura, pizze e bruschette.

Red cherry tomatoes cut in halves, seasoned with oil and spices. Recommended for savory pastry and finger food; excellent to add a finishing touch to pizzas and bruschettas.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA651	Latta/Tin	750g	450g	6



Pomodorini Gialli Semi Secchi a metà in olio
Yellow Semi-dried Cherry Tomatoes Halves in oil

Pomodorini Gialli dal sapore dolce e delicato, molto versatili in cucina. Ideali nella pasticceria salata e finger food; ottimi per pizze, bruschette e per la preparazione di primi piatti.

Yellow cherry tomatoes with a sweet and delicate taste, very versatile in the kitchen. Ideal in savory pastry and finger food; great for pizzas, bruschettas and for the preparation of first courses.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA652	Latta/Tin	750g	450g	6



Pomodori Rustici Semi Secchi a Spicchi in olio
Semi-dried Rustic Tomatoes Quarters in oil

Pomodori carnosì tagliati a spicchi. Ideali per condire i primi piatti e preparati di carne; perfetti anche per panini, pizze e focacce e per la preparazione di aperitivi e finger food.

Fleshy tomatoes cut into slices. Ideal as an ingredient for first courses and meat preparations; excellent for sandwiches, pizzas and focaccia bread and to prepare appetizers and finger foods.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA686	Latta/Tin	780g	450g	6



Pomodori Semi Secchi in olio Semi-dried Tomatoes in oil

Pomodori carnosi tagliati a metà. Ideali per condire i primi piatti e preparati di carne; perfetti anche per panini, pizze e focacce e per la preparazione di aperitivi e finger food.

Fleshy tomatoes cut into halves. Ideal as an ingredient for first courses and meat preparations; excellent for sandwiches, pizzas and focaccia bread and to prepare appetizers and finger foods.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA673	Vetro/Glass	2900g	1600g	2



Pomodori Secchi a Filetti in olio Sliced Sundried Tomatoes in oil

Pomodori a filetti ideali per la preparazione di primi piatti. Ottimi anche per pizze, panini e focacce e per realizzare aperitivi e finger food.

Sliced tomatoes ideal for preparing pasta courses. Also excellent for pizzas, sandwiches and focaccia and for making aperitifs and finger food.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA120409	Busta/Bag	1100g	850g	6



Filetti di Pomodori Secchi "SPECIALE PIZZERIA" in olio Sliced Sundried Tomatoes "SPECIALE PIZZERIA" in oil

Pomodori a filetti ideali per pizze, panini e focacce e per la preparazione di aperitivi e finger food.

Tomatoes in fillets ideal pizzas, sandwiches and focaccia bread and to prepare appetizers and finger food.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA409	Vetro/Glass	1600g	900g	2



electum



IL NUOVO LIVELLO DELL'ECCELLENZA
THE NEW LEVEL OF EXCELLENCE



**Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP “intero”
in acqua e sale**

***Piennolo Cherry Tomatoes of Vesuvius PDO “whole”
in water and salt***

Pomodorino intero non pelato, di forma ovale con l'estremità inferiore appuntita cosiddetta “pizzo”. Lo Chef lo consiglia tagliato a pezzi o passato, con olio ed erbe aromatiche secondo il proprio gusto, per condire primi e secondi piatti, pizze, focacce e per la preparazione di salse a base di carne.

Whole unpeeled cherry tomatoes, oval in shape with pointed end so-called “pizzo”. The Chef recommends cut into pieces with oil and aromatic herbs according to your taste, to season pasta and main courses, pizzas, focaccia and for the preparation of sauces based on meat.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA50902	Vetro/Glass	520g	320g	6



**Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP “a Pacchettelle”
in acqua e sale**

***Piennolo Cherry Tomatoes of Vesuvius PDO “a Pacchettelle”
in water and salt***

Pomodorino tagliato a metà non pelato, di forma ovale con l'estremità inferiore appuntita cosiddetta “pizzo”. Il nostro Chef consiglia di aggiungere olio ed erbe aromatiche secondo il proprio gusto, per condire primi piatti, realizzare sughi e salse e guarnire pizze e focacce.

Cherry Tomato cut in half, not peeled, of oval shape with the pointed end called “pizzo”. Our Chef recommends to add oil and herbs accordingly to your taste, to season pasta dishes, make sauces and garnish pizzas and focaccia.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA50906	Vetro/Glass	1000g	650g	6

Linea Pomodori | Tomatoes Line > Pomodori Electum D'Amico | Electum D'Amico Tomatoes

28



**Pomodorigino Giallo col Pizzo “intero”
in acqua e sale**
*Yellow Cherry Tomatoes with Pointed Tip “whole”
in water and salt*

Pomodorigino intero non pelato, dal colore caratteristico giallo, di forma ovale con la tipica estremità inferiore appuntita detta “pizzo”. Grazie al loro sapore dolce è utilizzato per condire primi piatti di pesce, pizze e panini gourmet.

Whole unpeeled cherry tomatoes, with a characteristic yellow colour, ovalshaped with the typical pointed lower extremity so-called “pizzo”. Thanks to their sweet taste are used to season first courses of fish, pizzas and gourmet sandwiches.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA50202	Vetro/Glass	520g	320g	6



**Pomodorigino Giallo col Pizzo “a Pacchetelle”
in acqua e sale**
*Yellow Cherry Tomatoes with Pointed Tip “a Pacchetelle”
in water and salt*

Pomodorigino giallo tagliato a metà non pelato. Lo Chef lo consiglia per condire primi piatti di pesce e per arricchire focacce e pizze gourmet con l'aggiunta di olio ed erbe aromatiche.

Yellow tomato cut in half not peeled. The Chef recommends it to season first courses of fish and to enrich focaccia and gourmet pizzas with the addition of oil and aromatic herbs.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA50206	Vetro/Glass	1000g	650g	6



**Pomodorigino Rosso col Pizzo “a Pacchetelle”
in acqua e sale**
*Red Cherry Tomatoes with Pointed Tip “a Pacchetelle”
in water and salt*

Pomodorigino tagliato a metà non pelato. Lo Chef lo consiglia per realizzare primi piatti di carne e di pesce, per arricchire focacce e pizze gourmet con l'aggiunta di olio e spezie.

Cherry Tomato cut in half not peeled. The Chef recommends it to make first courses of meat and fish, to enrich focaccia and gourmet pizzas with the addition of oil and spices.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA50006	Vetro/Glass	1000g	650g	6



Pomodoro Lungarello Pelato nel proprio succo
Lungarello Tomato Peeled in its own juice

Pomodori lunghi pelati, conservati nel proprio succo. Molto versatili in cucina per realizzare ricette tipiche della cucina mediterranea con l'aggiunta di pochi ingredienti e spezie. Perfetto come base per pizze e per la preparazione del sugo di pomodoro.

Long peeled tomatoes, preserved in its own juice. Very versatile in the kitchen to prepare typical recipes of Mediterranean cuisine with addition of a few ingredients and spices. Perfect as basis for pizzas and to prepare tomato sauce.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA50506	Vetro/Glass	1000g	650g	6



Gnocchi con pomodoretta, basilico e cacio in barchetta di zucchini ***Gnocchi with "Pomodoretta" Tomato sauce, basil and Cacio cheese in Zucchini boats***

Ingredienti per 4 porzioni / **Ingredients** for 4 portions:

- 320 g gnocchi di patate / *Potato Gnocchi*
- 300 g Pomodoretta D'Amico / *"Pomodoretta" Tomato sauce D'Amico*
- q.b. basilico fresco / *fresh Basil*
- 10 g cacioricotta stagionato / *Aged cacioricotta cheese*
- 4 pezzi zucchini tonda media grandezza / *4 pieces of medium-sized round Zucchini*
- q.b. sale / *salt*

Preparazione

Lavare le zucchini, tagliare la superficie e rimuovere l'interno. Capovolgerle su teglia forata e cuocere in forno a vapore a 95°C per 7 minuti. In un pentolino rigenerare la Pomodoretta a temperatura di servizio. Profumare con foglie di basilico. Cuocere gli gnocchi in acqua bollente salata e appena saranno rinvenuti a galla scolare e condire con la Pomodoretta. Adagiare della Pomodoretta in un piatto, posare al centro la zucchini con gli gnocchi, aggiungere cacioricotta grattugiata e foglie di basilico.

Preparation

Wash the Zucchini, cut the surface and remove the inside. Place them on a perforated pan and cook in steam oven at 95°C for 7 min. Warm the "Pomodoretta" in a pan at service temperature. Flavor with basil leaves. Cook the Gnocchi in boiling salted water and, as soon as they are afloat, drain them and season with "Pomodoretta". Place the "Pomodoretta" on a dish, put the Zucchini with Gnocchi in the middle, add the grated cacioricotta cheese and basil leaves.



"Pomodoretta" Sugo di Pomodoro "Pomodoretta" Tomato Sauce

Polpa di pomodoro insaporita con olio di oliva, cipolla, basilico, aglio e pepe. Sugo pronto da utilizzare tal quale o come base per salse più elaborate; ottima anche per condire pizze.

Tomato pulp seasoned with olive oil, onion, basil, garlic and pepper. Ready to use as it is or as a base for more elaborate sauces; excellent also to season pizzas.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA5016	Latta/Tin	800g	-	6
DA50557	Latta/Tin	2600g	-	6



Ragù di Carne alla Bolognese Bolognese Ragout

Ragù di carne bovina con pomodoro e spezie. Ideale per primi piatti come ravioli e gnocchi e paste gratinate al forno. Ottimo per condire pizze gourmet e per farcire arancini di riso.

Ragout of beef flavoured with tomato and spices. Ideal for pasta, ravioli, gnocchi and baked pasta au gratin. Excellent to garnish gourmet pizzas and to stuff rice balls.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA5406	Latta/Tin	800g	-	6



Mousse di carciofi, menta e pomodori rustici con cuore di burrata, sfoglia di pane croccante e misticanza
Artichoke, mint and rustic tomato mousse with a burrata centre, sheets of crisp bread and mixed-leaf salad

Ingredienti per una porzione / **Ingredients** for one portion:

- 70 g Salsa ai Carciofi D'Amico / *Artichoke Sauce D'Amico*
- 10 g Pomodori Rustici semi-secchi a spicchi in olio D'Amico / *Semi-dry rustic tomato quarters in oil D'Amico*
- 10 g Pomodorini Gialli semi-secchi a metà in olio D'Amico / *Yellow Semi-dried Tomatoes Halves in oil D'Amico*
- 20 g Pane di Matera / *Traditional 'Matera' Bread*
- 20 g Panna fresca 35% / *Fresh cream 35%*
- 18 g Stracciatella / *Stracciatella*
- 2 g Olio EVO / *EVO Oil*
- 2 g Microgreen / *Microgreen*
- 3 g Rucola / *Rocket*
- 2 g Colla di pesce / *Fish gelatine*
- 1 g Menta / *Mint*
- q.b. Sale e Pepe / *Salt and Pepper*

Preparazione

Sciogliere la colla di pesce nella panna. Emulsionare con la Crema di Carciofi, sale e menta. Creare uno spazio a forma di ciambella utilizzando due coppapasta. Versare il composto all'interno di questo spazio. Aggiungere i Pomodori Rustici tagliati a pezzetti e mettere in frigo a +3 °C per 2,5 h. Mettere la mousse pronta al centro del piatto, versare la stracciatella al centro e guarnire con pane croccante, misticanza, Pomodori Rustici e un filo d'olio.

Preparation

Dissolve the fish gelatine in the cream. Emulsify with Artichoke Cream, salt and mint. Create a doughnut-shaped space using two doughnut cups pastry cutters ring-shaped. Pour the compound into this space. Add the chopped Rustic Tomatoes and put them in the fridge at +3 °C for 2.5 hours. Put the mousse in the middle of the plate, pour the stracciatella in the middle and garnish with crunchy bread, mixed-leaf salad, Rustic Tomatoes and a drizzle of oil.



Pesto alla Genovese Basil Pesto

Il Pesto alla Genovese è ideale per primi piatti, panini e torte salate. Lo Chef D'Amico consiglia di utilizzarlo come dressing per insalate, per aromatizzare salse e panificati.

The Genoese pesto is ideal for pasta dishes, sandwiches and savoury pies. The Chef D'Amico recommends to use it as dressing for salads, to flavor sauces and bread preparations.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA442	Vetro/Glass	500g	-	6
DA446	Latta/Tin	800g	-	6



Pesto alla Genovese senza aglio Basil Pesto without garlic

Il Pesto alla Genovese è ideale per primi piatti, panini e torte salate. Lo Chef D'Amico consiglia di utilizzarlo come dressing per insalate, per aromatizzare salse e panificati.

The Genoese pesto is ideal for pasta dishes, sandwiches and savoury pies. The Chef D'Amico recommends to use it as dressing for salads, to flavor sauces and bread preparations.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA456	Latta/Tin	800g	-	6



Pesto Rosso con Pomodori Secchi Pesto with Sundried Tomatoes

Crema di Pomodori Secchi insaporita con acciughe. Ideale per primi piatti e secondi di carne, pesce o formaggio. Lo Chef D'Amico la consiglia per la pasticceria salata e per i ripieni.

Cream sauce of sundried tomatoes flavoured with anchovies. Ideal to season first courses and meat, fish and cheese dishes. The Chef D'Amico recommends it for savoury pastry and for fillings.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA472	Vetro/Glass	500g	-	6



Salsa Tartufata / Truffle Sauce
Salsa Tartufata senza glutine / Truffle Sauce Gluten free

Prodotto ad alta resa molto versatile in cucina, ideale per risotti, primi piatti e per ripieni di pasta; ottimo per pizze e panini gourmet.
High yield product, versatile in the kitchen, ideal for risottos, first courses and for pasta fillings; excellent for pizzas and gourmet sandwiches.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA5872	Vetro/Glass	500g	-	6
DA5892	Vetro/Glass	500g	-	6 (Gluten free)



Salsa Tartufata EXTRA Tartufo al 5%
Truffle Sauce EXTRA Truffle 5%

Salsa tartufata con il 5% di tartufo, ad alta resa e molto versatile in cucina. Ideale per risotti, primi piatti e per ripieni di pasta; ottimo per pizze e panini gourmet.
High yield sauce with 5% of truffle, versatile in the kitchen, ideal for risottos, first courses and for pasta fillings; excellent for pizzas and gourmet sandwiches.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA5852	Vetro/Glass	500g	-	6



Crema ai Funghi Porcini con pezzi Porcini Mushrooms Sauce with pieces

Crema con pezzetti di Funghi Porcini ideale per secondi piatti e per insaporire la polenta. Perfetta per ripieni di pasta fresca, ma anche per farcire flan, panini e torte salate.

Cream sauce with chopped Porcini mushrooms, ideal for garnishing main courses and to flavor polenta. Perfect for pasta fillings and as base for flans, sandwiches and savoury pies.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA5886	Latta/Tin	800g	-	6



Crema / Salsa ai Carciofi Artichokes Sauce

Crema con pezzetti di Carciofi, versatile in cucina, ideale per risotti, primi piatti e pizze. Ottima per creare paste ripiene e gratinate e per farcire flan e panini gourmet.

Cream sauce with chopped artichokes, versatile in the kitchen, ideal for risottos, first courses and pizzas. Excellent for pasta fillings, baked pasta au gratin and as base for flans and gourmet sandwiches.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA5802	Vetro/Glass	500g	-	6
DA5806	Latta/Tin	800g	-	6



Salsa di Peperoni
Peppers Sauce

Crema dal sapore delicato realizzata con peperoni in parte macinati finemente e in parte tagliati a piccoli pezzetti. Ideale per primi piatti; ottima anche per crostini, tramezzini e panini.

Delicate flavour sauce prepared with peppers in part minced, and in part sliced into small pieces. Ideal for main courses; excellent also for crostini, tramezzini and sandwiches.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA5822	Vetro/Glass	500g	-	6



Crema di Asparagi
Asparagus Sauce

Crema con pezzetti di Asparagi, ideale per risotti e primi piatti. Perfetta per flan e vellutate. Lo Chef D'Amico suggerisce di utilizzarla anche per la pasticceria salata e per guarnire pizze e panini.

Cream sauce with chopped asparagus, ideal to dress risottos and pasta. Perfect as base for flans and puree soups. The Chef D'Amico recommends to use it for savoury pastries, for pizzas and sandwiches.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA5906	Latta/Tin	800g	-	6



Paté di Olive Nere Black Olives Paté

Crema di olive nere dalla consistenza morbida. Ideale da spalmare su crostini e tartine e per guarnire pizze e panini; suggerita anche per condire primi piatti e nella preparazione di hamburger.

Black olives cream with soft texture. Ideal to be spread on crostini and canapés and to garnish pizza and sandwiches; suggested also to season main courses and for the preparation of hamburger.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA482	Vetro/Glass	500g	-	6



Paté di Olive Verdi Green Olives Paté

Crema di olive verdi dalla consistenza morbida. Ideale da spalmare su crostini e tartine e per guarnire pizze e panini; suggerita anche per condire primi piatti e nella preparazione di hamburger.

Green olives cream with soft texture. Ideal to be spread on crostini and canapés and to garnish pizza and sandwiches; suggested also to season main courses and for the preparation of hamburger.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA462	Vetro/Glass	500g	-	6



Crema ai 5 Formaggi
5 Chesees Creamy Sauce

Crema ad alta resa, realizzata con Emmenthal, Fontal, Maasdammer, Gouda, Grana Padano. Suggestita per secondi piatti e tartine. Lo Chef D'Amico la consiglia per la preparazione di panini e hamburger.

High yield sauce, made with Emmenthal, Fontal, Maasdammer, Gouda, Grana Padano. Recommended for second courses and canapés. The Chef D'Amico recommends it for the preparation of sandwiches and hamburgers.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA5925	Latta/Tin	390g	-	12



Crema di Salmone con pezzi
Salmon Sauce with pieces

Crema con pezzetti di salmone dal gusto affumicato. Molto versatile in cucina, ideale per risotti, primi piatti e ripieni di pasta.

Smoky flavour salmon sauce with chunks. Highly versatile to cook, ideal for risottos, main courses and pasta fillings.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA5965	Latta/Tin	400g	-	6



Dolcecrema di Pistacchio
Sweet Pistachio Cream Sauce

Crema dolce di pistacchio ideale per per farcire cornetti, crêpes, piadine, pizze dolci, crostate e per la pasticceria in genere.
Sweet pistachio Cream ideal for stuffing croissants, crêpes, piadinas, pizzas, tarts and for pastry in general.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgoccolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA562	Vetro/Glass	600g	-	6



Cipolle Borettane con formaggio fresco, salsa al balsamico ed erbe *Borettane onions with fresh cheese, balsamic vinegar and fresh herb sauce*

Ingredienti per una porzioni / **Ingredients** for one portion:

- 40 g Cipolle Borettane in Aceto Balsamico di Modena D'Amico / Borettane Onions in Balsamic Vinegar of Modena D'Amico
- 1 g Timo / Thyme
- 1 g Maggiorana / Marjoram
- 1 g Prezzemolo / Parsley
- 1 g Aneto / Dill
- 10 g Olio EVO / EVO Oil
- 60 g Giuncata / Giuncata

Preparazione

Mettere 1/3 delle cipolle Borettane in un bricco e aggiungere un po' del liquido di governo insieme a timo, prezzemolo, maggiorana e aneto. Emulsionare con olio EVO creando una salsa. Tagliare le restanti cipolle Borettane a spicchi e la giuncata nella forma desiderata. Adagiare su un piatto la giuncata tagliata, disporre a piacere le cipolle Borettane a spicchi e guarnire con la salsa precedentemente preparata e ultimare con foglie verdi a piacere.

Preparation

Put 1/3 of the Borettane onions in a pot and add a little of the preserving liquid together with thyme, parsley, marjoram and dill. Emulsify with EVO oil to create a sauce. Cut the remaining Borettane onions into wedges and the giuncata in the desired form. Place the giuncata on a plate, arrange the Borettane onions in wedges and garnish with the sauce and green leaves to taste.



Cipolle Borettane con “Aceto Balsamico di Modena IGP.” Borettane Onions with “Balsamic Vingar of Modena PGI”

Cipolle Borettane con Aceto Balsamico di Modena IGP che ne esalta la dolcezza. Perfette da gustare con formaggi e salumi; ottime come contorno per accompagnare secondi di carne e pesce.

Borettane onions with Balsamic Vinegar of Modena PGI that enhances the sweetness. Perfect to taste with cheese and cold cuts; excellent as a side dish for meat and fish.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA757	Latta/Tin	2600g	1450g	6



Cipolline aromatizzate all'aceto Button Onions vinegar pickled

Cipolle di piccole dimensioni (cal. 14/18). Ideali per realizzare aperitivi e per arricchire le insalate; ottime come contorno per piatti a base di carne.

Small-sized onions (cal. 14/18). Ideal to realize appetizer and to enrich salads; excellent as side dish to meat courses.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA726	Vetro/Glass	1000g	620g	6



Cannoli di pasta brik con tartare di manzo, pomodori secchi e capperi *Brik pastry cannoli with beef tartare, sundried tomatoes and capers*

Ingredienti per 4 porzioni / **Ingredients** for 4 portions:

- 4 g Pasta Brick in fogli / *Brick Pastry (sheets)*
- 280 g Filetto di manzo / *Beef fillet*
- 0,4 g Aglio / *Garlic*
- 2 g Timo e cerfoglio / *Thyme and chervil*
- 250 g Salsa tartufata D'Amico / *Truffle Sauce D'Amico*
- 20 g Pomodori Secchi D'Amico / *Sundried Tomatoes D'Amico*
- q.b. Capperi Lacrimella D'Amico / *Lacrimella Capers D'Amico*
- 40 g Maionese / *Mayonnaise*
- 12 g Crema di Zucca Dega / *Pumpkin Sauce Dega*
- 8 g Burro / *Butter*
- q.b. Sale e Pepe / *Salt and Pepper*

Preparazione

Spennellare un foglio di pasta brik con del burro fuso. Spargervi foglioline di timo e far aderire un secondo strato di pasta. Tagliare la pasta e avvolgerla su tubetti per cannoli. Cuocerli in forno a 195 °C per 5/6 minuti. Preparare una tartare di manzo con olio, aglio, sale e pepe. Aggiungere i pomodori secchi tagliati, la salsa tartufata, il cerfoglio e il timo tritato. Versare in una sac à poche e farcire i cannoli. Impiattare e decorare con dei ciuffi di maionese mescolata con la crema di zucca e con i capperi.

Preparation

Brush a sheet of brick pastry with melted butter. Spread thyme leaves and add a second layer of brick pastry. Cut the dough and wrap it on cannoli tubes. Bake at 195 °C for 5/6 minutes. Prepare a beef tartare with oil, garlic, salt and pepper. Add the chopped dried tomatoes, truffle sauce, chervil and chopped thyme. Pour into a sac à poche and fill the cannoli. Serve and decorate with a bunch of mayonnaise mixed with pumpkin sauce and capers.



Frutti del Cappero aromatizzati all'aceto Caperberries vinegar-pickled

Frutti del Cappero ideali per arricchire aperitivi ed insalate; ottimi anche per guarnire primi e secondi piatti di carne e di pesce.

Caper flowers ideal to enrich appetizers and salads; excellent also to garnish main and second meat and fish dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA892	Vetro/Glass	540g	240g	6
DA7899	Vetro/Glass	1650g	750g	2

Linea Capperi | Capers Line

44



Capperi Piccoli n.7 aromatizzati all'aceto
Small Capers n.7 vinegar-pickled

Capperi di piccolo calibro ideali per esaltare primi piatti di pasta e insalate di riso; perfetti per le salse come quella tonnata; ottimi sulle pizze e per insaporire secondi di carne e di pesce.

Small caliber capers ideal to enhance pasta dishes and rice salads; perfect for sauces as tuna sauce; excellent on pizzas and to season meat and fish dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA809	Vetro/Glass	1650g	950g	2



Capperi Occhiello n.9 aromatizzati all'aceto
Occhiello Capers n.9 vinegar-pickled

Capperi di media grandezza ideali per esaltare primi piatti di pasta e insalate di riso; perfetti per le salse come quella tonnata; ottimi sulle pizze e per insaporire secondi di carne e di pesce.

Medium sized capers ideal to enhance pasta dishes and rice salads; perfect for sauces as tuna sauce; excellent on pizzas and to season meat and fish dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA812	Vetro/Glass	560g	340g	6
DA819	Vetro/Glass	1650g	950g	2
DA813	Vetro/Glass	3000g	2000g	2



Capperi Lacrimella n.10 aromatizzati all'aceto
Lacrimella Capers n.10 vinegar-pickled

Capperi di media grandezza ideali per esaltare primi piatti di pasta e insalate di riso; perfetti per le salse come quella tonnata; ottimi sulle pizze e per insaporire secondi di carne e di pesce.

Medium sized capers ideal to enhance pasta dishes and rice salads; perfect for sauces as tuna sauce; excellent on pizzas and to season meat and fish dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA829	Vetro/Glass	1750g	1200g	2



Capperi Piccoli al sale n.7 Small Salted Capers n.7

Capperi di piccolo calibro ideali per esaltare primi piatti di pasta e insalate di riso; perfetti per le salse come quella tonnata; ottimi sulle pizze e per insaporire secondi di carne e di pesce.

Small caliber capers ideal to enhance pasta dishes and rice salads; perfect for sauces as tuna sauce; excellent on pizzas and to season meat and fish dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA866	Secchiello Bucket	1000g	-	6



Capperi Lacrimella al sale n.10 Lacrimella Salted Capers n.10

Capperi di media grandezza ideali per esaltare primi piatti di pasta e insalate di riso; perfetti per le salse come quella tonnata; ottimi sulle pizze e per insaporire secondi di carne e di pesce.

Medium sized capers ideal to enhance pasta dishes and rice salads; perfect for sauces as tuna sauce; excellent on pizzas and to season meat and fish dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA876	Secchiello Bucket	1000g	-	6



Capperi Mezzanella al sale n.13 Mezzanella Salted Capers n.13

I Capperi grandi sono ideali per esaltare primi piatti di pasta; perfetti per le salse come quella tonnata; ottimi anche sulle pizze e per insaporire secondi di carne e di pesce.

Big capers are ideal to enhance pasta dishes; perfect for sauces as tuna sauce; excellent also on pizzas and to season meat and fish dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA886	Secchiello Bucket	1000g	-	6



Hamburger con friarielli, pomodoro, cipolla caramellata e verdure croccanti ***Hamburger with friarielli, tomato, caramelized onion and crunchy vegetables***

Ingredienti per una porzione / **Ingredients** for one portion:

- 150 g Hamburger di manzo / *Beef Hamburger*
- 70 g Pane per hamburger / *Hamburger Bun*
- 30 g Friarielli Broccoli alla Napoletana D'Amico / *Neapolitan style Friarielli Broccoli D'Amico*
- 15 g Cipolle Affettate Caramellate Dega / *Caramelized Sliced Onions Dega*
- 20 g Pomodoro / *Tomatoes*
- 40 g Zucchine / *Courgettes*
- 40 g Carote / *Carrots*
- 13 g Farina di Riso / *Rice Flour*
- 8 g Crema ai 5 Formaggi D'Amico / *5 Cheeses Sauce D'Amico*
- 30 g Mozzarella / *Mozzarella*
- 9 g Misticanza / *Mixed leaf salad*
- q.b. Sale e Pepe / *Salt and Pepper*

Preparazione

Grigliare l'hamburger. Scottare i Friarielli. Tagliare il pane in due e tostarlo da entrambi i lati. Spalmare nella parte tostata del pane la Crema ai 5 formaggi, in modo tale da isolare il cuore del pane dai liquidi in eccesso. Comporre l'hamburger con uno strato d'insalata, la carne di manzo, le fette di pomodoro, i Friarielli, la mozzarella e infine le Cipolle Caramellate. Adagiare il panino su un piatto e servirlo con le verdure croccanti.

Preparation

Grill the burger. Heat up the Friarielli. Cut the bread in half and toast it on both sides. Spread the 5 Cheese Sauce over the toasted part of the bun, without soaking the centre of the bun with excess liquids. Compose the hamburger with a layer of salad, hamburger, tomato slices, Friarielli, the mozzarella and finally Caramelized Onions. Place the sandwich on a plate and serve it with the crispy vegetables.



"Gustoriso" Condimento per Riso in olio
"Gustoriso" Vegetable Mix for Rice salad in oil

10 ortaggi misti a pezzetti in olio: carote, peperoni, sedano rapa, cetrioli, finocchi, carciofi, capperi, olive verdi e nere a rondelle e Champignon. Ideale per arricchire insalate di riso, di orzo o di farro.

Mix of 10 vegetables in small pieces in oil: carrots, peppers, celery-turnip, cucumbers, fennel, artichokes, capers, sliced green and black olives and Champignon. Ideal to enrich rice, barley or spelt salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA439	Vetro/Glass	1550g	950g	2



Antipasto alla Zingara in olio
Zingara Mixed Vegetables Appetizer in oil

Misto di peperoni rossi e gialli, olive verdi, capperi e funghi prataioli. Ideale per arricchire insalate; ottimo anche per farcire focacce e torte salate.

Mix of red and yellow peppers, green olives, capers and minced mushrooms. Ideal to enrich salads; excellent also to fill focaccia and savory tarts.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA120359	Busta/Bag	1700g	1300g	6
DA357	Latta/Tin	2400g	1500g	6

Linea altri Ortaggi | *other Vegetables Line*



Antipasto di Verdure in olio
Mixed Vegetable Appetizer in oil

Ortaggi misti in olio: carote, finocchi, peperoni, sedano, cetrioli, olive nere, carciofi e Champignon. Perfetti da gustare come antipasto con salumi e formaggi.

Mix of vegetables in oil: carrots, fennels, peppers, celery, cucumbers, black olives, artichokes, Champignon. Perfect to be tasty as appetizer with cold cuts and cheese.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA329	Vetro/Glass	1550g	950g	2



Melanzane in olio
Eggplants Strips in oil

Melanzane a filetti ideali per farcire panini e per arricchire le insalate; ottime da gustare su crostini e bruschette per sfiziosi aperitivi.

Eggplant strips ideal to fill sandwiches and to enrich salads; excellent to taste on croutons and bruschetta for delicious appetizers.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA7309	Vetro/Glass	1550g	1050g	2
DA303	Vetro/Glass	2900g	1950g	2



Lampascioni in olio Wild Onions in oil

Ortaggio dal gusto amaroagnolo ideale da gustare come antipasto e come contorno per secondi piatti di carne; ottimo anche nelle insalate e in panini gourmet.

Bitter-tasting vegetable ideal to taste as appetizer and as a side dish for meat dishes; also excellent in salads and gourmet sandwiches.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA7429	Vetro/Glass	1550g	1000g	2



Aglio alla Marchigiana in olio Garlic Marches Style Mix in oil

Aglio a spicchi condito con spezie ed erbe aromatiche dal sapore molto delicato grazie al particolare metodo di lavorazione. Ideale per accompagnare sfiziosi aperitivi e bruschette.

Garlic cloves seasoned with spices and aromatic herbs with a very delicate taste thanks to the particular processing method. Ideal for delicious aperitifs and on bruschettas.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA7839	Vetro/Glass	1550g	950g	2



"Friarielli" Broccoli alla Napoletana marinati
"Friarielli" Broccoli Naples Style marinated

Saltati in olio con aglio e peperoncino, contorno ideale della tradizione napoletana per accompagnare secondi di carni; ottimi anche per pizze, panini e torte salate.

Stir-fried in oil with garlic and chili pepper, they are an ideal side dish for meat belonging to the Neapolitan tradition; excellent also for pizzas, sandwiches.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA636	Latta/ <i>Tin</i>	800g	550g	6



Cetriolini aromatizzati all'aceto Gherkins vinegar pickled

Cetriolini croccanti ideali da servire in aperitivi con salumi e formaggi; ottimi per guarnire panini e bruschette.

Small gherkins ideal to be served in appetizers with cold cuts and cheeses; excellent to garnish sandwiches and bruschettas.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA716	Vetro/Glass	1000g	560g	6



Giardiniera aromatizzata all'aceto Giardinera Mixed Salad vinegar pickled

Ortaggi misti in agrodolce: carote, cavolfiori, finocchi, cetrioli, peperoni rossi e gialli, sedano, rape e cipolline. Perfetti da gustare con salumi; ottimi per accompagnare secondi di carne bollita.

Mix of vegetables in sweet and sour: carrots, cauliflowers, finocchi, cucumber, red and yellow peppers, celery, turnips and spring onions. Perfect to be tasty with cold cuts; excellent in combination with second boiled meat dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA709	Vetro/Glass	1600g	850g	2



Insalatina aromatizzata all'aceto Vegetable Salad vinegar pickled

Insalatina di carote, peperoni e sedano rapa tagliata alla julienne conservata in agrodolce. Ideale come contorno per carne bollita; ottima per arricchire insalate verdi e per farcire focacce fredde e tramezzini.

Carrots, peppers and celery-turnip salad cut into julienne preserved in sweet and sour. Ideal as side dish to second boiled meat; excellent to enrich green salads and to fill cold focaccia and tramezzini.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA739	Vetro/Glass	1600g	870g	2



Insalata capricciosa con tonno, avocado, ceci, pane carasau e olive verdi giganti
Capricciosa salad with tuna, avocado, chickpeas, Carasau bread and giant olives

Ingredienti per sei porzioni / **Ingredients** for six portions:

- 200 g Insalatina / *Salad*
- 120 g Tonno Yellowfin in olio d'oliva / *Yellowfin tuna in olive oil*
- 80 g Ceci lessati al naturale D'Amico / *Boiled Chickpeas natural preserved D'Amico*
- 80 g Avocado / *Avocado*
- 250 g Maionese / *Mayonnaise*
- 20 g Senape / *Mustard*
- 1,2 g Salsa di Soia / *Soy sauce*
- 0,6 g Scorza d'arancia / *Orange peel*
- 50 g Pane Carasau / *Carasau bread*
- 50 g Olive Verdi Giganti D'Amico / *Giant Green Olives D'Amico*
- 50 g Pomodorini Rossi semi-secchi in olio D'Amico / *Semi-dry red tomatoes in oil D'Amico*
- 50 g Pomodorini Gialli semi-secchi a metà in olio D'Amico / *Yellow Semi-dried Tomatoes Halves in oil D'Amico*

Preparazione

Lavare l'insalatina e aggiungere il Tonno Yellowfin, i ceci e l'avocado e amalgamare il tutto. In una ciotola unire la maionese con la senape, la salsa di soia e la scorza d'arancia grattugiata. Utilizzare la salsa così ottenuta per condire l'insalatina. Adagiare l'insalatina nel piatto dando una forma regolare e compatta con l'aiuto di uno stampo. Decorare con Pomodori Gialli semi-secchi e Pomodorini Rossi semi secchi e con Olive Verdi Giganti e guarnire con fette di pane carasau.

Preparation

Wash the salad and add the Yellowfin Tuna, chickpeas and avocado, then mix. Combine mayonnaise with mustard, soy sauce and grated orange peel in a bowl. Use the sauce obtained to season the salad. Place the salad in the dish and, with the help of a mold, give a regular and compact shape. Decorate with semi-dried Yellow Tomatoes and Red Tomatoes, dried seeds and Giant Green Olives. Lastly, garnish with slices of carasau bread.



Olive Taggiasche intere in acqua e sale Taggiasca Olives in brine

Olive piccole, intere e dal sapore intenso, tipiche del Ponente Ligure. Ideali per la preparazione di sfiziosi antipasti e aperitivi; perfette anche per insaporire e guarnire secondi di pesce.

Small olives, whole and with an intense flavor, typical of the Ligurian Ponente. Ideal for the preparation of tasty starters and appetizers; perfect also to season and garnish second fish dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA1016	Vetro/Glass	1000g	620g	6



Olive Taggiasche Snocciolate in acqua e sale Pitted Taggiasca Olives in brine

Olive piccole, snocciolate e dal sapore intenso, tipiche del Ponente Ligure. Ideali per la preparazione di sfiziosi antipasti e aperitivi; perfette anche per insaporire e guarnire secondi di pesce.

Small olives, pitted and with an intense flavor, typical of the Ligurian Ponente. Ideal for the preparation of tasty starters and appetizers; perfect also to season and garnish second fish dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA1026	Vetro/Glass	984g	650g	6



Olive Taggiasche Snocciolate in olio EVO Pitted Taggiasca Olives in EVO oil

Olive piccole, snocciolate e dal sapore intenso, tipiche del Ponente Ligure. Ideali per guarnire pizze gourmet e secondi di pesce; perfette anche per arricchire sughi, insalate ed aperitivi.

Small olives, pitted and with an intense flavor, typical of the Ligurian Ponente. Ideal to garnish gourmet pizza and second fish dishes; perfect also to enrich sauces, salads and appetizers.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA1036	Vetro/Glass	900g	650g	6



Olive Riviera Snocciolate in acqua e sale
Pitted Riviera Olives in brine

Olive piccole e snocciolate, della varietà cultivar Leccino. Ideali per guarnire pizze gourmet e per preparare primi e secondi piatti; ottime anche per arricchire insalate e focacce.

Small and pitted olives of the Leccino cultivar variety. Ideal to garnish gourmet pizzas and to prepare main and second dishes; excellent also to enrich salads and focaccias.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA1006	Vetro/Glass	950g	570g	6



Olive Riviera Snocciolate in olio EVO
Pitted Riviera Olives in EVO oil

Olive piccole e snocciolate, della varietà cultivar Leccino. Ideali per guarnire pizze gourmet e per preparare primi e secondi piatti; ottime anche per arricchire insalate e focacce.

Small and pitted olives of the Leccino cultivar variety. Ideal to garnish gourmet pizzas and to prepare main and second dishes; excellent also to enrich salads and focaccias.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA996	Vetro/Glass	950g	570g	6



Olive Itrana in acqua e sale
Itrana Olives in brine

Olive tipiche del territorio laziale, ideali per realizzare primi piatti e per insaporire secondi di carne e di pesce; ottime per aperitivi e per arricchire sughi.

Olives typical of the Lazio area, ideal for making pasta dishes and for flavoring meat and fish; excellent for aperitifs and to enrich sauces.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA926	Vetro/Glass	1000g	600g	6



Olive Nere Leccino Snocciolate in acqua e sale *Pitted Leccino Black Olives in brine*

Olive nere Leccino snocciolate e dal sapore delicato. Ideali per guarnire pizze gourmet e secondi di pesce; perfette anche per arricchire sughi, insalate ed aperitivi.

Leccino black olives, pitted and with a delicate taste. Ideal to garnish gourmet pizza and second fish dishes; perfect also to enrich sauces, salads and appetizers.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA999	Vetro/Glass	1550g	870g	2



Tris di olive italiane intere in acqua e sale *Trio of Whole Italian Olives in brine*

Tris di olive intere cultivar italiane Leccino, Itrana e Nocellara, ideali da gustare in sfiziosi aperitivi oppure come contorno di specialità marinare; ottime anche per insaporire ed arricchire salse per primi piatti.

Trio of whole olives of Italian cultivars Leccino, Itrana and Nocellara, ideal to be enjoyed in delicious aperitifs or as a side dish of seafood specialties; also excellent for flavoring and enriching sauces for first courses.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA1926	Vetro/Glass	1000g	620g	2



Tris di olive italiane Snocciolate in acqua e sale *Trio of Pitted Italian Olives in brine*

Tris di olive snocciolate cultivar italiane Leccino, Itrana e Nocellara. Ideali per condire pizze, focacce e panificati aromatizzati; perfette in abbinamento a piatti di pesce e per arricchire le insalate.

Trio of pitted olives of Italian cultivars Leccino, Itrana and Nocellara. Ideal for seasoning pizzas, focaccia and flavored bakery products; perfect in combination with fish dishes and to enrich salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA1916	Vetro/Glass	980g	580g	2



Olive Dolci intere di Castelvetro in acqua e sale
Castelvetro Whole Sweet Olives in brine

Olive intere cultivar siciliana Nocellara dal sapore dolce e dal colore verde brillante. Ideali da gustare in sfiziosi aperitivi. Ottime anche per arricchire insalate e piatti freddi.

Cultivar Sicilian whole olives of Nocellara with a sweet taste and a bright green color. Ideal to taste in delicious aperitifs. Also excellent for enriching salads and cold dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA1936	Vetro/Glass	1000g	600g	6



Olive Dolci Snocciolate di Castelvetro in acqua e sale
Castelvetro Pitted Sweet Olives in brine

Olive snocciolate cultivar siciliana Nocellara dal sapore dolce e dal colore verde brillante. Ideali da gustare in sfiziosi aperitivi. Ottime anche per arricchire insalate e piatti freddi.

Cultivar Sicilian pitted olives of Nocellara with a sweet taste and a bright green color. Ideal to taste in delicious aperitifs. Also excellent for enriching salads and cold dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA976	Vetro/Glass	1000g	470g	6



Olive Verdi Bella di Cerignola in acqua e sale
Bella di Cerignola Green Olives in brine

Olive cultivar autoctono della zona di Cerignola, in Puglia, molto grandi e dalla consistenza soda e carnosa. Ideali per accompagnare aperitivi e per arricchire insalate.

Cultivar olives native of the area of Cerignola, in Puglia, very large and with a firm and meaty consistency. Ideal with appetizers and to enrich salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA906	Vetro/Glass	1000g	600g	6

Olive Classiche | Classic Olives



Olive alla Contadina Schiacciate e Snocciolate in olio
Crushed and Pitted Green Olives with herbs in oil

Olive snocciolate, schiacciate e condite con spezie ed erbe aromatiche. Ideali per accompagnare sfiziosi aperitivi con salumi e formaggi; ottime per farcire panini e focacce.

Pitted olives, crushed and seasoned with spices and aromatic herbs. Ideal for delicious appetizers with meats and cheeses; excellent to fill sandwiches and focaccias.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA939	Vetro/Glass	1550g	1000g	2
DA933	Vetro/Glass	2900g	1800g	2



Olive Verdi in acqua e sale (cal. 18/20)
Green Olives in brine

Olive verdi intere, ottime per qualità e consistenza. Ideali per aperitivi e per antipasti; ottime anche nelle insalate.

Whole green olives, excellent for their quality and consistency. Ideal for appetizers and starters; excellent also to be used in salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA909	Vetro/Glass	1650g	950g	2



Olive Verdi Giganti in acqua e sale (cal. 9/11)
Giant Green Olives in brine

Olive verdi intere giganti, molto gustose e consistenti. Ideali per aperitivi e per antipasti; ottime anche nelle insalate gourmet.

Giant whole green olives, very tasty and consistent. Ideal for appetizers and starters; excellent also to be used in gourmet salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA919	Vetro/Glass	1650g	950g	2
DA913	Vetro/Glass	3000g	1900g	2



Olive Verdi Snocciolate in acqua e sale
Pitted Green Olives in brine

Olive verdi snocciolate ottime per qualità e consistenza. Perfette per aperitivi e per la pasticceria salata; ottime per guarnire pizze e focacce e per arricchire sughi e insalate.

Pitted green olives excellent for their quality and consistency. Perfect for appetizers and for savory pastry; excellent to garnish pizzas and focaccias and to enrich sauces and salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA959	Vetro/Glass	1600g	770g	2
DA953	Vetro/Glass	2900g	1500g	2



Olive Verdi Snocciolate in olio
Pitted Green Olives in oil

Olive verdi snocciolate ottime per qualità e consistenza. Perfette per aperitivi; ottime per anche per guarnire pizze e focacce.

Pitted green olives excellent for quality and consistency. Perfect for aperitifs; also excelent for garnishing pizzas and focaccias.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA943	Vetro/Glass	2900g	1500g	2



Olive Farcite con Pasta di Peperoni in acqua e sale
Pepper-Stuffed Olives in brine

Olive verdi snocciolate e farcite con pasta di peperoni. Ideali da gustare in sfiziosi aperitivi.

Green olives pitted and stuffed with pepper paste. Ideal to be tasted in delicious aperitifs.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA969	Vetro/Glass	1600g	930g	2



Olive Verdi in acqua e sale (cal. 24/26)
Green Olives in brine

Olive verdi intere, ottime per qualità e consistenza. Ideali per aperitivi e per antipasti; ottime anche nelle insalate.

Whole green olives, excellent for their quality and consistency. Ideal for appetizers and starters; excellent also to be used in salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA905	Latta/Tin	4100g	2500g	3



Olive Verdi Giganti in acqua e sale (cal. 9/11)
Giant Green Olives in brine

Olive verdi intere giganti, molto gustose e consistenti. Ideali per aperitivi e per antipasti; ottime anche nelle insalate gourmet.

Giant whole green olives, very tasty and consistent. Ideal for appetizers and starters; excellent also to be used in gourmet salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA917	Latta/Tin	2650g	1600g	6



Olive Verdi Snocciolate in acqua e sale (cal. 28/32)
Pitted Green Olives in brine

Olive verdi snocciolate ottime per qualità e consistenza. Perfette per aperitivi e per la pasticceria salata; ottime per guarnire pizze e focacce e per arricchire sughi e insalate.

Pitted green olives excellent for their quality and consistency. Perfect for appetizers and for savory pastry; excellent to garnish pizzas and focaccias and to enrich sauces and salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA955	Latta/Tin	4100g	2000g	3



Olive Verdi a Rondelle in acqua e sale
Green Olives Rings in brine

Olive verdi tagliate a rondelle, ideali per arricchire sughi ed insalate; suggerite anche per guarnire pizze, bruschette e focacce.

Green olives cut into slices, ideal to enrich sauces and salads; suggested also to garnish pizzas, bruschettas and focaccias.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA985	Latta/Tin	4100g	2000g	3



Olive Nere in acqua e sale (cal. 24/26)
Black Olives in brine

Olive nere intere dal gusto dolce. Ideali per aperitivi e per antipasti; ottime anche nelle insalate.

Whole black olives with a sweet taste. Ideal for appetizers and starters; excellent also to be used in salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA1015	Latta/Tin	4100g	2500g	3



Olive Nere Snocciolate in acqua e sale (cal. 28/32)
Pitted Black Olives in brine

Olive nere snocciolate, dal gusto dolce. Ideali per aperitivi e per arricchire le insalate; suggerite anche per guarnire pizze e focacce.

Pitted black olives, with a sweet taste. Ideal for appetizers and to enrich salads; suggested also to garnish pizzas and focaccias.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA1035	Latta/Tin	4100g	2000g	3



Olive Nere a Rondelle acqua e sale
Black Olives Rings in brine

Olive nere tagliate a rondelle e dal gusto dolce. Sugerite per arricchire insalate e per guarnire pizze, bruschette e focacce.

Black olives cut into slices and with a sweet taste. Suggested to enrich salads and to garnish pizza, bruschettas and focaccias.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA1045	Latta/Tin	4100g	2000g	3



Tonno prima scelta con fagioli cannellini, cipolla e ceci croccanti *First-choice Yellowfin Tuna with Cannellini beans, onion and crunchy chickpeas*

Ingredienti per una porzione / **Ingredients** for one portion:

- 60 g Tonno a filetti all'olio di oliva "Yellowfin Prima Scelta" / *First-choice Yellowfin Tuna fillets in olive oil*
- 65 g Fagioli Cannellini D'Amico / *Cannellini Beans D'Amico*
- 25 g Cipolla Agrodolce / *Sweet-and-sour Onion*
- 25 gr Barbabietole / *Beetroots*
- 8 g Olio EVO / *EVO oil*
- 30 g Ceci lessati D'Amico / *Boiled chickpeas D'Amico*
- 25 g Salsa guacamole DIP / *Guacamole DIP sauce*
- q.b. Sale e pepe / *Salt and Pepper*
- q.b. Olio di riso / *Rice oil*
- q.b. Menta e rosmarino / *Mint and Rosemary*
- q.b. Gomma di guar / *Guar gum*
- 8 g Limone / *Lemon*
- 80 g Avocado / *Avocado*

Preparazione

Disporre i ceci su teglia con un filo di olio e spezie, in forno a 180 °C per 25 minuti a valvola aperta. Mettere le barbabietole in un contenitore con della gomma di guar, insaporire con menta e frullare. In una bowl aggiungere i fagioli, le cipolle tagliate e l'avocado a cubetti e condire. Porre al centro del piatto l'insalata e adagiarvi il tonno. Guarnire con i ceci croccanti e dressare a piacere la salsa di barbabietola e guacamole DIP.

Preparation

Place the chickpeas on a baking sheet with a drizzle of oil and spices, in the oven at 180 °C for 25 minutes with valve open. Put beetroots on a bowl with some guar gum, season with mint and blend. In another bowl add beans, sliced onions and diced avocado and season. In the center of the dish place salads and Tuna. Garnish with crunchy chickpeas and dress with beetroots sauce and guacamole DIP sauce as you like.



Fagioli Borlotti lessati al naturale
Borlotti Beans natural preserved

Fagioli Borlotti conservati al naturale. Ideali per primi piatti, zuppe e minestre; ottimi come contorno e per arricchire le insalate.

Borlotti beans naturally preserved. Ideal for main courses and soup; excellent as side dish and to enrich salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA3117	Latta/Tin	2500g	1500g	6



"i Borlottini" Fagioli Pinto lessati al naturale
"i Borlottini" Pinto Beans natural preserved

Fagioli Borlotti conservati al naturale. Ideali per primi piatti, zuppe e minestre; ottimi come contorno e per arricchire le insalate.

Borlotti beans naturally preserved. Ideal for main courses and soup; excellent as side dish and to enrich salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA3167	Latta/Tin	2500g	1500g	6



Fagioli Borlotti Lamon lessati al naturale
Borlotti Lamon Beans natural preserved

Fagioli Borlotti Lamon conservati al naturale. Ideali per primi piatti, zuppe e minestre; ottimi come contorno e per arricchire le insalate.

Borlotti beans naturally preserved. Ideal for main courses and soup; excellent as side dish and to enrich salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
MO3087	Latta/Tin	2500g	1500g	6



Fagioli Cannellini lessati al naturale
Cannellini Beans natural preserved

Fagioli Cannellini conservati al naturale. Ideali per insalate; perfetti come contorno con cipolle, olio e pepe oppure caldi con pancetta e pomodoro; ottimi anche per la preparazione di spume e creme.
Cannellini beans naturally preserved. Ideal for salads; perfect as side dish with onions, oil and pepper or warm with bacon and tomato; excellent also for the preparation of foam and cream.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA3057	Latta/Tin	2500g	1500g	6



Fagioli Bianchi di Spagna lessati al naturale
Butter Beans natural preserved

Fagioli Bianchi di Spagna conservati al naturale. Ideali da preparare con cipolla e pomodoro; ottimi come contorno per bolliti di carne.
Butter beans naturally preserved. Ideal to be prepared with onion and tomato; excellent as side dish for boiled meat.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA3017	Latta/Tin	2500g	1500g	6



Fagioli Giganti Corona lessati al naturale
Giant Corona Beans natural preserved

Fagioli Corona di grandi dimensioni conservati al naturale. Ideali per realizzare zuppe e come contorno per secondi piatti di carne; ottimi anche per arricchire insalate.
Corona beans of large size naturally preserved. Ideal for making soups and as a side dish for meat dishes; also excellent for enriching salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
MO3157	Latta/Tin	2500g	1500g	6



Fagioli Rossi Red Kidney lessati al naturale Red Kidney Beans natural preserved

Fagioli Rossi Red Kidney conservati al naturale. Ideale per zuppe, vellutate e piatti etnici; ottimi anche in accompagnamento al riso e per arricchire le insalate.

Red kidney beans natural preserved. Ideal for soups, velvety and ethnic dishes. Excellent also with rice and to enrich salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA3126	Latta/Tin	800g	480g	6
DA3127	Latta/Tin	2500g	1500g	6



Ceci lessati al naturale Chick Peas natural preserved

Ceci conservati al naturale. Ideali per primi piatti e zuppe; perfetti anche per realizzare hummus e per arricchire insalate.

Chickpeas naturally preserved. Ideal for main courses and soup; perfect also to realize hummus and to enrich salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA3036	Latta/Tin	800g	480g	6
DA3037	Latta/Tin	2500g	1500g	6



Lenticchie lessate Boiled Lentils

Lenticchie conservate al naturale. Ideali per zuppe e come contorno per accompagnare il tradizionale zampone o cotechino; ottime anche per la preparazione di burger vegetali.

Lentils naturally preserved. Ideal for soup and as side dish of the traditional "zampone" or "cotechino"; excellent also for the preparation of veggie burger.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA3347	Latta/Tin	2500g	1500g	6



Fagioli Borlotti Bio lessati al naturale
Organic Borlotti Beans natural preserved

Fagioli Borlotti conservati al naturale. Ideali per primi piatti, zuppe e minestre; ottimi come contorno e per arricchire le insalate.
Borlotti beans naturally preseved. Ideal for main courses and soup; excellent as side dish and to enrich salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
OD3147	Latta/Tin	2500g	1500g	6



Fagioli Cannellini Bio lessati al naturale
Organic Cannellini Beans natural preserved

Fagioli Cannellini conservati al naturale. Ideali per insalate; perfetti come contorno con cipolle, olio e pepe oppure caldi con pancetta e pomodoro; ottimi anche per la preparazione di spume e creme.
Cannellini beans naturally preserved. Ideal for salads; perfect as side dish with onions, oil and pepper or warm with bacon and tomato; excellent also for the preparation of foam and cream.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
OD3227	Latta/Tin	2500g	1500g	6



Fagioli Rossi Red Kidney Bio lessati al naturale
Organic Red Kidney Beans natural preserved

Fagioli Rossi Red Kidney conservati al naturale. Ideali per zuppe, vellutate e piatti etnici; ottimi anche in accompagnamento al riso e per arricchire le insalate.
Red kidney beans natural preserved. Ideal for soups, velvety and ethnic dishes. Excellent also with rice and to enrich salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
OD3407	Latta/Tin	2500g	1500g	6



Fagioli Neri Bio lessati al naturale
Organic Black Beans natural preserved

Fagioli neri conservati al naturale. Ideali per realizzare zuppe tipiche della cucina messicana come i Frijoles e in abbinamento al riso; ottimi anche come contorno e per arricchire le insalate.

Black beans naturally preserved. Ideal for making typical Mexican soups such as Frijoles and in combination with rice; also excellent as a side dish and to enrich salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
OD3307	Latta/Tin	2500g	1500g	6



Ceci Bio lessati al naturale
Organic Chick Peas natural preserved

Ceci conservati al naturale. Ideali per primi piatti e zuppe; perfetti anche per realizzare hummus e per arricchire insalate.

Chickpeas naturally preserved. Ideal for main courses and soup; perfect also to realize hummus and to enrich salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
OD3137	Latta/Tin	2500g	1500g	6



Millefoglie di caprese con acciughe del Cantabrico su salsa di pomodoro giallo al basilico **Caprese Millefoglie with Cantabrian anchovies on yellow tomato sauce with basil**

Ingredienti per una porzione / **Ingredients** for one portion:

- 60 g Mozzarella di bufala / *Buffalo mozzarella*
- 40 g Pomodori ramati / *Vine Tomatoes*
- 12 g Pomodorini Gialli semi-secchi a metà in olio D'Amico / *Yellow Semi-dried Cherry Tomatoes Halves in oil D'Amico*
- 12 g Filetti di Acciughe in olio D'Amico / *Anchovy fillets in oil D'Amico*
- 6 g Olio EVO / *EVO Oil*
- 3 g Acqua / *Water*
- q.b. Basilico / *Basil*
- q.b. Origano / *Oregano*
- q.b. Aglio / *Garlic*
- q.b. Sale e Pepe / *Salt and Pepper*

Preparazione

Tagliare la mozzarella e i pomodori a fette circolari; condire con olio EVO, sale, pepe, origano e ciuffetti di basilico. Emulsionare i Pomodorini Gialli semi-secchi con basilico, aglio e acqua fredda fino ad ottenere una salsa da regolare con sale e pepe. Montare il pomodoro e la mozzarella come in foto, adagiare i filetti di Acciughe del Mar Cantabrico e guarnire con la salsa di Pomodorini Gialli.

Preparation

Cut the mozzarella and tomatoes into round slices; season with EVO oil, salt, pepper, oregano and tufts of basil. Emulsify the Semi-dried Yellow Tomatoes with Cantabrian Anchovy fillets in olive oil basil, garlic and cold water to obtain a sauce to be seasoned with salt and pepper. Assemble the tomato and mozzarella as in the picture, place the Cantabrian anchovy fillets and garnish with the Yellow Tomato sauce.



Filetti di Alici in olio Anchovy Fillets in oil

Alici a filetti conservate in olio. Ideali da servire tal quali o su crostini imburati; perfette per realizzare primi e secondi piatti; ottime per guarnire pizze e insalate gourmet.

Anchovy fillets preserved in oil. Ideal to be served as they are or on buttered croutons; perfect to realize main and second dishes excellent to garnish pizzas and gourmet salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
MA22	Vetro/Glass	550g	320g	6
MA19	Vetro/Glass	1650g	900g	2



Pezzetti di Alici in olio Chopped Anchovies in oil

Alici a pezzetti conservate in olio. Ideali da servire tal quali o su crostini imburati; perfette per realizzare primi e secondi piatti; ottime per guarnire pizze e insalate gourmet.

Chopped Anchovy preserved in oil. Ideal to be served as they are or on buttered croutons; perfect to realize main and second dishes excellent to garnish pizzas and gourmet salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
MA29	Vetro/Glass	1650g	950g	2



Pastiera Napoletana **Neapolitan Grain Pie**

Ingredienti / Ingredients

Dosi per il ripieno / Doses for the filling:

- 420 g Ricotta / *Ricotta Cheese*
- 420 g Zucchero / *Sugar*
- 6 Uova / *Eggs*
- 420 g Grano Cotto D'Amico / *Cooked Wheat Grains D'Amico*
- 1 Fiala di aroma millefiori / *Millefiori essence*
- q.b. Buccia di Limone / *Lemon Zest*
- 50 g Canditi misti (cedro e scorzetta di arancia) / *Mixed candied peel (cedar and orange-rind)*

Dosi per la Pasta frolla / Doses for Shortcrust pastry:

- 350 g Farina / *Flour*
- 2 Tuorli d'uovo / *Egg yolks*
- 140 g Burro o strutto / *Butter*
- 140 g Zucchero / *Sugar*
- q.b. Sale (un pizzico) / *Salt (a pinch)*

Preparazione

Per il ripieno: amalgamare bene la ricotta (420g) passata prima al setaccio con lo zucchero (420g). Aggiungere sempre mescolando, i 6 tuorli d'uovo uno ad uno, il grano D'Amico, la fiala di aroma millefiori, la buccia grattugiata di limone, i canditi (50g) tagliati a dadini ed in ultimo gli albumi montati a neve. Mescolare fino a rendere l'impasto cremoso ed omogeneo.

Per la pasta frolla: impastare la farina (350g), 2 tuorli d'uovo, il burro o lo strutto (140g) ammorbidito, lo zucchero (140g) ed un pizzico di sale, solo il tempo necessario per ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Imburrare e rivestire la teglia con pasta frolla, versando il ripieno preparato in precedenza. Decorare la pastiera con la pasta frolla tagliata a strisce. Cuocere la pastiera in forno preriscaldato a 180° per 1 ora circa. Lasciare raffreddare la pastiera e spolverare di zucchero a velo prima di servire.

Preparation

For the filling: mix well the ricotta (420g) previously sieved with sugar (420g). Add the 6 egg yolks one by one, the D'Amico wheat, the vial of millefiori aroma, the grated lemon peel, candied fruit (50g) cut into cubes and finally the egg whites whipped to the dough. Mix until the dough is creamy and smooth.

For the shortcrust pastry: knead the flour (350g), 2 egg yolks, softened butter or lard (140g), sugar (140g) and a pinch of salt, only the time necessary to obtain a smooth and homogeneous dough.

Butter and cover the pan with shortcrust pastry, pouring the filling prepared before. Decorate the pastry with the shortcrust pastry cut into strips. Bake the pasta in a preheated oven at 180 °C for about 1 hour. Let the pasta cool and sprinkle with icing sugar before serving.



Grano Cotto per Pastiera Napoletana *Cooked Wheat Grains for “Pastiera Napoletana” Pie*

Grano cotto ideale per la preparazione della tipica Pastiera napoletana, porridge e dessert; Lo Chef D'Amico lo consiglia anche per realizzare insalate e ricette salate come polpette e torte salate.

Cooked wheat ideal for the preparation of the typical Neapolitan Pastiera, porridges and desserts; the Chef D'Amico also recommends it to make salads and savory recipes such as meatballs and pies.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DO4002	Vetro/Glass	580g	-	8



Our brand for USA market

D&D ITALIA SpA

Via Irno, 11 - 84098 Pontecagnano Faiano (SA) - Italy

Tel: +39 089 202 1232

Fax: +39 089 385 6935

www.damico.it - info@damico.it





D&D ITALIA SpA

conserven alimentari