



ANTICA VALLE D'OFANTO SANFERDINANDESE

*Taste of Apulia*





# Indice

Vasi in vetro (Glass Jar).....	4
Specialità (Specialties).....	18
Creme e Patè (Creams and Pate).....	22
Linea retail (Retail line).....	28
Latte ( Tin cans).....	35
Vaschette (Plastic Trays).....	40
Secchielli (Plastic Buckets).....	46
Linea sughi (Sauces line).....	51



# Azienda

L' "Antica Valle d'Ofanto Sanferdinandese", comunemente riconosciuta sul mercato italiano e internazionale con l'acronimo **"AVO"**, è un'azienda pugliese specializzata nella produzione, trasformazione e confezionamento di conserve vegetali e ortofrutticole principalmente italiane. **"AVO"** è il frutto dell'esperienza, della tenacia e del lavoro della famiglia Todisco che, in più di 40 anni di attività, ha sviluppato un Know-how di processo e di prodotto rendendo l'attuale Ditta pronta ad inserirsi in tipologie di mercato sempre più ampie. **"AVO"** è situata nello splendido territorio del Tavoliere delle Puglie, terra di antichi sapori e specialità caratteristiche, direttamente a contatto con la zona di coltivazione delle materie prime agroalimentari e possiede il proprio stabilimento di produzione nella cittadina di San Ferdinando di Puglia situata a metà strada tra le città storiche di Foggia e Bari. Lo stabilimento conta su di una superficie chiusa di circa 6000 m<sup>2</sup> divisa tra aree di trasformazione, confezionamento, deposito, uffici e servizi vari, oltre un piazzale per la movimentazione esterna e stoccaggio momentaneo di circa 9000 m<sup>2</sup>. Con una linea di calibrazione e trasformazione del carciofo e più linee di confezionamento, affiancate dalle più moderne tecnologie di controllo qualità a Raggi X, l'Azienda attualmente produce sia semilavorati, fornendo alcune tra le più grandi Aziende italiane, sia prodotto finito in diversi packaging quali latte in banda stagnata, vasi di vetro e vaschette in plastica. La posizione strategica le permette di avere una maggiore conoscenza delle realtà di mercato legate al settore ortofrutticolo, oltre ad una veloce reperibilità delle materie prime, aumentando così in maniera esponenziale la competitività e la capacità di acquisire un prodotto fresco con un elevato standard qualitativo. **"AVO"** confeziona sia a proprio marchio che per Private Label vantando una clientela, concentrata nel settore HO.RE.CA. per la quale si è specializzata negli anni, sia Italiana ma soprattutto Estera distribuita in più di 17 paesi nel mondo.



Our company "Antica Valle d'Ofanto Sanferdinandese", commonly recognized on the Italian and international market with the acronym **"AVO"**, is an Apulian company specialized in the production, processing and packaging of mainly Italian fruits and vegetables preserves. **"AVO"** is the result of the experience, tenacity and work of the *Todisco* family which, in more than 40 years of activity, has developed a process and product *Know-how*, making the current company ready to enter into ever wider types of market. **"AVO"** is located in the beautiful territory of the *Tavoliere delle Puglie*, a land of ancient flavors and characteristic specialties, directly in contact with the cultivation area of agri-food raw materials and owns its factory in the town of San Ferdinando di Puglia, halfway placed between the historic cities of Foggia and Bari. The manufacturing plant has an enclosed area of approximately 6000 m<sup>2</sup> divided between processing, packaging and storage areas, offices and various services, as well as an area for external handling and temporary storage of approximately 9000 m<sup>2</sup>. With an artichokes calibration and processing line and multiple packaging lines flanked by the most modern X-ray quality control technologies, the company currently produces both semi-finished products, supplying some of the largest Italian companies, and finished product in different packaging such as tinplate cans, glass jars and plastic trays. The strategic position allows it to have a greater knowledge of the market realities linked to the fruit and vegetable sector, as well as a quick availability of raw materials, increasing exponentially the competitiveness and the capacity to acquire a fresh product with a high quality standard. **"AVO"** packages both under its own brand and for *Private Label* boasting a clientele, concentrated in the HO.RE.CA. sector, both Italian and above all foreign distributed in more than 17 countries around the world.

# Mission



“AVO”, diventata ormai una realtà ben consolidata e riconosciuta a livello nazionale tra le aziende conserviere, sia per estendere il proprio brand sui mercati nazionali e internazionali del settore HO.RE.CA che per accrescere la propria presenza nel settore della GDO, per la quale ha svolto negli ultimi anni un ruolo di Copacker per alcuni progetti a marchio, si è posta come obiettivo di distinguersi dagli altri competitor puntando sul miglioramento continuo dello standard dei propri prodotti, così che possano essere collocabili in una fascia qualitativa medio-alta facilmente riconoscibile da una clientela sempre più esigente. Per raggiungere questo fine l’Azienda si avvale di un Know-how acquisito e in continuo aggiornamento, che le permette di impostare i processi produttivi sin dalle materie prime fresche, oltre ai propri punti di forza rappresentati dalla presenza diretta sul territorio di produzione ortofrutticolo, sul rapporto di cooperazione instaurato con i coltivatori diretti e su una partnership societaria in un’azienda agricola in continua espansione...un’evoluzione che non si ferma mai!

“AVO”, which has now become a well-established and nationally recognized reality among canning companies, both to extend its brand on the national and international HO.RE.CA. market that in order to increase its presence in large-scale retail distribution sector, for which it has played a role of copacker for some branded projects in the last years, it has set itself the goal of distinguishing itself from other competitors by increase the standard of its products even more, so that it can be places in a medium-high quality range, easily recognizable for a demanding clientele. To achieve this role, the company uses an acquired and continuously updated Know-how, which allows it to set up production processes starting from fresh raw materials, in addition to its strengths represented by the direct presence on the territory of fruit and vegetable production, on the cooperation relationship established with direct farmers and on a corporate partnership in an ever-expanding farm...an evolution that never stops!



# La nostra gamma

## OUR PRODUCTS RANGE

“AVO” seleziona le migliori materie prime vegetali fresche e semilavorate per fornire sempre ai propri clienti prodotti di elevata qualità unendo le ricette tipiche pugliesi alle moderne tecnologie industriali. La vasta gamma di prodotti proposti cerca di legare assieme una manifattura parzialmente manuale con processi meccanizzati volti al rispetto delle normative HACCP e dei maggiori standard qualitativi riconosciuti a livello mondiale. L'intera gamma, per incontrare le varie esigenze della clientela, si divide in tre fasce principali rispetto ai contenitori di confezionamento i quali differiscono per il tipo di materiale e per i diversi formati proposti. Di seguito sono illustrati i principali prodotti con i relativi formati standard adottati; su richiesta del cliente è possibile valutare e offrire altri formati “fuori standard”.

“AVO” selects the best fresh and semi-finished vegetable raw materials to always provide its customers with high quality products by combining typical Apulian recipes with modern industrial technologies. The wide range of products proposed tries to tie together a partially manual manufacture with mechanized processes, aimed at respecting the HACCP regulations and the highest quality standards recognized worldwide. The entire range, to meet the various needs of customers, is divided into three main bands respect to the packaging containers which differ in the type of material and the different formats proposed. The main products with the relative standard formats adopted are illustrated below; at the customer's request it is possible to evaluate and offer other "non-standard" formats.



Vaso

in vetro

Glass Jar



Latta

in banda stagnata

Tin Can



Vaschette  
Secchielli

in plastica alimentare

Bucket and  
plastic tray

CARCIOFI CON GAMBO "ALLA ROMANA" IN OLIO  
ARTICHOKES WITH STEM "ALLA ROMANA" IN OIL



Carciofi con gambo italiani lavorati dal fresco, rifiniti a mano e confezionati in olio con aggiunta di spezie.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Freshly processed italian artichokes with stem, hand-finished and packaged in oil with the addition of spices.**  
**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**

Formati/Size

Confezione/Pack

3100	Termopack x4pz
1700	Termopack x6pz
1062	Termopack x6pz
580	Termopack x12pz

CARCIOFI CON GAMBO "ALLA ROMANA" GRIGLIATI IN OLIO  
GRILLED ARTICHOKES WITH STEM "ALLA ROMANA" IN OIL



Carciofi con gambo italiani lavorati dal fresco, rifiniti a mano, grigliati e confezionati in olio con aggiunta di spezie.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Freshly processed italian artichokes with stem, hand-finished, grilled and packaged in oil with the addition of spices.**  
**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**

3100	Termopack x4pz
1700	Termopack x6pz
1062	Termopack x6pz
580	Termopack x12pz

CARCIOFI "ALLA GIUDIA" IN OLIO  
ARTICHOKES "ALLA GIUDIA" IN OIL



Cuori di carciofo italiani lavorati dal fresco con processo parzialmente manuale. Facilmente riconoscibili dall'aspetto rustico, sono confezionati in olio con aggiunta di menta fresca e spezie.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Italian artichoke hearts processed from fresh with a partially manual process. Easily recognizable by their rustic appearance, packaged in oil with the addition of fresh mint and spices.**  
**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**

3100	Termopack x4pz
1700	Termopack x6pz
1062	Termopack x6pz
580	Termopack x12pz
314	Termopack x12pz



CARCIOFI "ALLA ROMANA" IN OLIO  
ARTICHOKES "ALLA ROMANA" IN OIL



Solo i migliori cuori di carciofo italiani lavorati dal fresco, rifiniti a mano e confezionati in olio con aggiunta di spezie.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**The best italian artichoke hearts processed from fresh, hand-finished and packaged in oil with the addition of spices.**  
**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**

Formati/Size

Confezione/Pack

3100	Termopack x4pz
1700	Termopack x6pz
1062	Termopack x6pz
580	Termopack x12pz
314	Termopack x12pz

CARCIOFI "ALLA ROMANA" GRIGLIATI IN OLIO  
GRILLED ARTCHOKES "ALLA ROMANA" IN OIL



Solo i migliori cuori di carciofo italiani lavorati dal fresco, rifiniti a mano, grigliati e confezionati in olio con aggiunta di spezie.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**The best italian artichoke hearts processed from fresh, hand-finished, grilled and packaged in oil with the addition of spices.**  
**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**

3100	Termopack x4pz
1700	Termopack x6pz
1062	Termopack x6pz
580	Termopack x12pz
314	Termopack x12pz

CARCIOFI "ALLA PUGLIESE" IN OLIO  
ARTICHOKES "ALLA PUGLIESE" IN OIL



Cuori di carciofo italiani lavorati dal fresco e cotti secondo la tradizione Pugliese.  
Rifiniti a mano e confezionati in olio, (senza spezie), conservano il proprio sapore originale.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Italian artichoke hearts freshly processed and cooked according to the Apulian tradition. Hand-finished and packaged in oil (without spices), keep the original flavor.**  
**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**

3100	Termopack x4pz
1700	Termopack x6pz
1062	Termopack x6pz
580	Termopack x12pz
314	Termopack x12pz



VASI In vetro

CARCIOFI SPACCATI "ALLA PUGLIESE" IN OLIO  
ARTICHOKES HALVES "ALLA PUGLIESE" IN OIL



Cuori di carciofo italiani lavorati dal fresco e cotti secondo la tradizione Pugliese.  
Rifiniti a mano e tagliati a metà, vengono confezionati in olio (senza spezie) per conservare il proprio sapore originale.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Transporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Italian artichoke hearts freshly processed and cooked according to the Apulian tradition. Hand-finished and cut in half, packaged in oil (without spices) to keep the original flavor. Shelf-life: 3 years from the packaging date. Transport and storage: room temperature.**

Formati/Size

Confezione/Pack

3100	Termopack x4pz
1700	Termopack x6pz
1062	Termopack x6pz
580	Termopack x12pz
314	Termopack x12pz

CARCIOFI SPACCATI "ALLA ROMANA" IN OLIO  
ARTICHOKES HALVES "ALLA ROMANA" IN OIL



Cuori di carciofo italiani lavorati dal fresco, rifiniti a mano, tagliati a metà e confezionati in olio con aggiunta di spezie.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Transporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Italian artichoke hearts freshly processed, hand-finished, cut in half and packaged in oil with the addition of spices. Shelf-life: 3 years from the packaging date. Transport and storage: room temperature.**

3100	Termopack x4pz
1700	Termopack x6pz
1062	Termopack x6pz
580	Termopack x12pz
314	Termopack x12pz

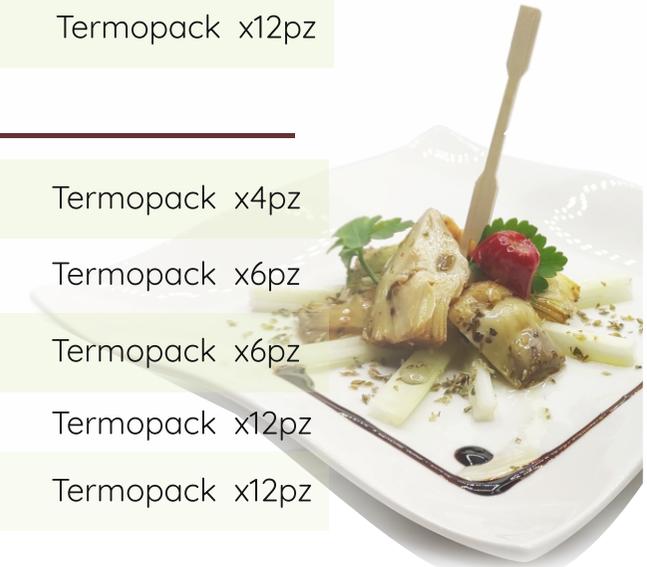
CARCIOFI SPACCATI "ALLA ROMANA" GRIGLIATI IN OLIO  
GRILLED ARTICHOKES HALVES "ALLA ROMANA" IN OIL



Cuori di carciofo italiani lavorati dal fresco, rifiniti a mano, tagliati a metà, grigliati e confezionati in olio con aggiunta di spezie.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Transporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Italian artichoke hearts freshly processed, hand-finished, cut in half, grilled and packaged in oil with the addition of spices. Shelf-life: 3 years from the packaging date. Transport and storage: room temperature.**

3100	Termopack x4pz
1700	Termopack x6pz
1062	Termopack x6pz
580	Termopack x12pz
314	Termopack x12pz



## CARCIOFI A SPICCHI "ALLA ROMANA" IN OLIO

### ARTICHOKES QUARTERS "ALLA ROMANA" IN OIL



Spicchi dei migliori cuori di carciofo italiani lavorati dal fresco e rifiniti a mano. Confezionati in olio con aggiunta di spezie.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Transporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Quarters of the best italian artichoke hearts freshly processed and hand-finished. Packaged in oil with the addition of spices.  
Shelf-life: 3 years from the packaging date.  
Transport and storage: room temperature.**

#### Formati/Size

#### Confezione/Pack

3100	Termopack x4pz
1700	Termopack x6pz
1062	Termopack x6pz
580	Termopack x12pz
314	Termopack x12pz

## CARCIOFI A SPICCHI "ALLA ROMANA" GRIGLIATI IN OLIO

### GRILLED ARTICHOKES QUARTERS "ALLA ROMANA" IN OIL



Spicchi dei migliori cuori di carciofo italiani lavorati dal fresco e rifiniti a mano. Grigliati e direttamente confezionati in olio con aggiunta di spezie.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Transporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Quarters of the best italian artichoke hearts freshly processed and hand-finished. Grilled and packaged in oil with the addition of spices.  
Shelf-life: 3 years from the packaging date.  
Transport and storage: room temperature.**

3100	Termopack x4pz
1700	Termopack x6pz
1062	Termopack x6pz
580	Termopack x12pz
314	Termopack x12pz

## MELANZANE A FILETTI IN OLIO

### EGGPLANTS FILETS IN OIL



Dalla tradizione Pugliese solo filetti di melanzane italiane, confezionate in olio con aggiunta di peperoni, aglio e spezie varie.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Transporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**From the Apulian tradition the best italian eggplants filets, packaged in oil with the addition of peppers, garlic and various spices.  
Shelf-life: 3 years from the packaging date.  
Transport and storage: room temperature**

3100	Termopack x4pz
1700	Termopack x6pz
1062	Termopack x6pz
580	Termopack x12pz
314	Termopack x12pz



MELANZANE GRIGLIATE IN OLIO  
GRILLED EGGPLANTS IN OIL



Dalla tradizione Pugliese solo fette grigliate di melanzane italiane lavorate dal fresco, confezionate in olio con aggiunta di aglio e spezie.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**From the Apulian tradition the best italian eggplants slices freshly processed , packaged in oil with the addition of garlic and spices.**  
**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**

Formati/Size

Confezione/Pack

3100	Termopack x4pz
1700	Termopack x6pz
1062	Termopack x6pz
580	Termopack x12pz
314	Termopack x12pz

PEPERONI GRIGLIATI IN OLIO  
GRILLED PEPPERS IN OIL



Selezione di peperoni grigliati lavorati dal fresco, confezionati in olio con aggiunta di aglio e spezie.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Selection of grilled peppers freshly processed, packaged in oil with the addition of garlic and spices.**  
**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**

3100	Termopack x4pz
1700	Termopack x6pz
1062	Termopack x6pz
580	Termopack x12pz
314	Termopack x12pz

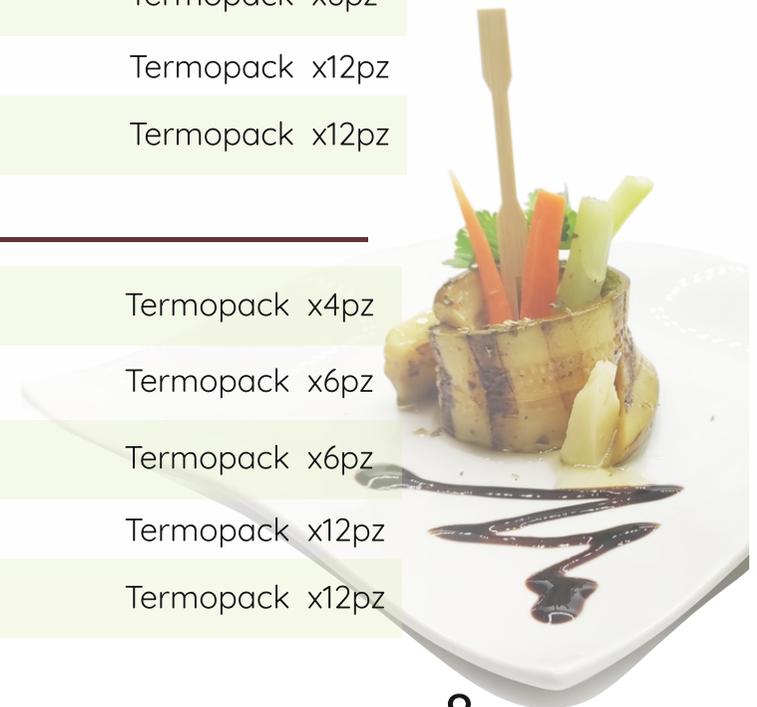
ZUCCHINE GRIGLIATE IN OLIO  
GRILLED ZUCCHINI IN OIL



Le migliori zucchini italiane lavorate solo dal fresco, confezionate in olio con aggiunta di aglio, spezie e erbe aromatiche.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**The best italian zucchini freshly processed, packaged in oil with the addition of garlic, spices and aromatic herbs.**  
**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**

3100	Termopack x4pz
1700	Termopack x6pz
1062	Termopack x6pz
580	Termopack x12pz
314	Termopack x12pz



CIPOLLE BORETTANE GRIGLIATE IN OLIO  
GRILLED BORETTANE ONIONS IN OIL



Cipolle "Borettane" italiane, dalla tipica forma discoidale, lavorate solo dal fresco, grigliate e confezionate in olio per esaltare il sapore.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Italian "Borettane" onions, with the typical discoidal shape, freshly processed, grilled and packaged in oil for a best flavor.**  
**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**

## Formati/Size

## Confezione/Pack

3100	Termopack x4pz
1700	Termopack x6pz
1062	Termopack x6pz
580	Termopack x12pz
314	Termopack x12pz

CIPOLLE BORETTANE IN ACETO BALSAMICO DI MODENA  
BORETTANE ONIONS IN BALSAMIC VINEGAR OF MODENA



Solo cipolle "Borettane" italiane, dalla caratteristica forma discoidale, lavorate dal fresco e confezionate in aceto balsamico di Modena.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Italian "Borettane" onions, with the typical discoidal shape, freshly processed and packaged in balsamic vinegar of Modena.**  
**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**

3100	Termopack x4pz
1700	Termopack x6pz
1062	Termopack x6pz
580	Termopack x12pz
314	Termopack x12pz

CIPOLLE DI TROPEA IN AGRODOLCE  
SWEET & SOUR TROPEA ONIONS



Cipolle rosse italiane, dal sapore dolce e sofisticato, lavorate dal fresco e confezionate in agrodolce.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Italian red onions with a sweet and sophisticated taste, freshly processed and sweet-and-sour packaged.**  
**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**

3100	Termopack x4pz
1700	Termopack x6pz
1062	Termopack x6pz
580	Termopack x12pz
314	Termopack x12pz



CIPOLLE BORETTANE IN AGRODOLCE

SWEET & SOUR BORETTANE ONIONS



Cipolle "Boretane" italiane, dalla caratteristica forma discoidale, lavorate dal fresco e confezionate in agrodolce.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Italian "Boretane" onions, with the typical discoidal shape, freshly processed and sweet-and-sour packaged**  
**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**

Formati/Size

Confezione/Pack

3100	Termopack x4pz
1700	Termopack x6pz
1062	Termopack x6pz
580	Termopack x12pz
314	Termopack x12pz

OLIVE GRIGLIATE IN OLIO

GRILLED OLIVES IN OIL



Nuova ricetta di olive grigliate e confezionate in olio con aggiunta di mix di spezie per arricchire il sapore.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**The new recipe of grilled olives, packaged in oil with the addition of a mix of spices for a best flavor.**  
**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**

3100	Termopack x4pz
1700	Termopack x6pz
1062	Termopack x6pz
580	Termopack x12pz
314	Termopack x12pz

OLIVE "TAGGIASCHE" DENOCCIOLATE IN OLIO

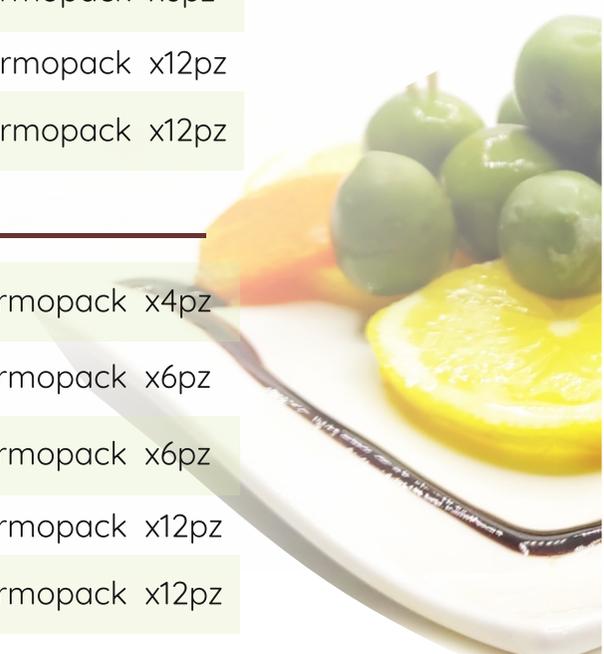
PITTED OLIVES "TAGGIASCHE" IN OIL



Piccole olive italiane "Taggiasche", denocciate meccanicamente, confezionate in olio con aggiunta di spezie.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Small italian olives "Taggiasche", mechanically pitted, packaged in oil with the addition of spices.**  
**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**

3100	Termopack x4pz
1700	Termopack x6pz
1062	Termopack x6pz
580	Termopack x12pz
314	Termopack x12pz



## OLIVE "RUSTICHELLE" IN OLIO

### OLIVES "RUSTICHELLE" IN OIL



Olive italiane schiacciate, confezionate in olio con aggiunta di spezie e peperoncino per un tipico sapore forte e deciso.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Italian crushed olives, packaged with the addition of spices and chili pepper for a typical strong and decisive flavor.**

**Shelf-life: 3 years from the packaging date.  
Transport and storage: room temperature.**

#### Formati/Size

#### Confezione/Pack

3100	Termopack x4pz
1700	Termopack x6pz
1062	Termopack x6pz
580	Termopack x12pz
314	Termopack x12pz

## OLIVE "MEDITERRANEAN MIX" IN OLIO

### OLIVES "MEDITERRANEAN MIX" IN OIL



Selezione di olive italiane multicolore, confezionate in olio con aggiunta di spezie.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Selection of multicolored italian olives, packaged in oil with the addition of spices.**

**Shelf-life: 3 years from the packaging date.  
Transport and storage: room temperature.**

3100	Termopack x4pz
1700	Termopack x6pz
1062	Termopack x6pz
580	Termopack x12pz
314	Termopack x12pz

## OLIVE "MEDITERRANEAN MIX" DENOCCIOLATE IN SALAMOIA

### PITTED OLIVES "MEDITERRANEAN MIX" IN BRINE



Selezione di olive italiane multicolore, denocciolate e confezionate in salamoia.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Selection of multicolored italian olives, pitted and packaged in brine.**

**Shelf-life: 3 years from the packaging date.  
Transport and storage: room temperature.**

3100	Termopack x4pz
1700	Termopack x6pz
1062	Termopack x6pz
580	Termopack x12pz
314	Termopack x12pz



OLIVE "MEDITERRANEAN MIX" DENOCCIOLATE IN OLIO

PITTED OLIVES "MEDITERRANEAN MIX" IN OIL



Selezione di olive italiane multicolore, denocciolate e confezionate in olio con aggiunta di spezie.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Selection of multicolored italian olives, pitted and packaged in oil with the addition of spices.**  
**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**

Formati/Size

Confezione/Pack

3100	Termopack x4pz
1700	Termopack x6pz
1062	Termopack x6pz
580	Termopack x12pz
314	Termopack x12pz

OLIVE "NOCELLARA" IN SALAMOIA

OLIVES "NOCELLARA" IN BRINE



Olive italiane cultivar "Nocellara" attentamente selezionate; con il tipico colore verde vengono confezionate in salamoia.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Carefully selected "Nocellara" italian olives, with a typical green color packaged in brine.**  
**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**

3100	Termopack x4pz
1700	Termopack x6pz
1062	Termopack x6pz
580	Termopack x12pz
314	Termopack x12pz

OLIVE "NOCELLARA" AL NATURALE IN SALAMOIA

NATURAL OLIVES "NOCELLARA" IN BRINE



Olive italiane cultivar "Nocellara" dal colore giallo scuro; dopo fermentazione naturale vengono confezionate in salamoia.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Italian olives "Nocellara" with a typical dark yellow color; after natural fermentation they are packaged in brine.**  
**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**

3100	Termopack x4pz
1700	Termopack x6pz
1062	Termopack x6pz
580	Termopack x12pz
314	Termopack x12pz



OLIVE "NOCELLARA" DENOCCIOLATE IN SALAMOIA  
PITTED OLIVES "NOCELLARA" IN BRINE



Olive italiane cultivar "Nocellara", denocciolate e confezionate in salamoia.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Italian olives "Nocellara" , pitted and packaged in brine.  
Shelf-life: 3 years from the packaging date.  
Transport and storage: room temperature.**

Formati/Size	Confezione/Pack
3100	Termopack x4pz
1700	Termopack x6pz
1062	Termopack x6pz
580	Termopack x12pz
314	Termopack x12pz

OLIVE "BELLA DI CERIGNOLA" IN SALAMOIA  
OLIVES "BELLA DI CERIGNOLA" IN BRINE



Olive italiane cultivar "BELLA DI CERIGNOLA" attentamente selezionate e confezionate in salamoia. Disponibili in vari calibri.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Italian olives "BELLA DI CERIGNOLA" carefully selected and packaged in brine. Available in various calibers.  
Shelf-life: 3 years from the packaging date.  
Transport and storage: room temperature.**

3100	Termopack x4pz
1700	Termopack x6pz
1062	Termopack x6pz
580	Termopack x12pz
314	Termopack x12pz

OLIVE "LECCINO" IN SALAMOIA  
OLIVES "LECCINO" IN BRINE



La piccola oliva italiana cultivar "LECCINO" con il suo tipico sapore e colore marrone scuro, confezionata in salamoia.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**The small italian olive "LECCINO" with its typical flavor and dark brown color, packaged in brine.  
Shelf-life: 3 years from the packaging date.  
Transport and storage: room temperature.**

3100	Termopack x4pz
1700	Termopack x6pz
1062	Termopack x6pz
580	Termopack x12pz
314	Termopack x12pz



OLIVE LECCINO DENOCCIOLATE IN SALAMOIA  
PITTED OLIVES "LECCINO" IN BRINE



La piccola oliva italiana cultivar "LECCINO" con il suo tipico sapore e colore marrone scuro. Denocciolata e confezionata in salamoia. Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento. Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**The small italian olive "LECCINO" with its typical flavor and dark brown color. Pitted and packaged in brine.**  
**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**

Formati/Size

Confezione/Pack

3100	Termopack x4pz
1700	Termopack x6pz
1062	Termopack x6pz
580	Termopack x12pz
314	Termopack x12pz

FUNGHI DI MUSCHIO IN OLIO  
STRAW MUSHROOMS IN OIL



Funghi della specie Volvariella volvacea, a pezzi o interi, confezionate in olio con aggiunta di aglio e spezie. Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento. Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Mushrooms of Volvariella volvacea species, whole or in pieces, packaged in oil with the addition of garlic and spices.**  
**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**

3100	Termopack x4pz
1700	Termopack x6pz
1062	Termopack x6pz
580	Termopack x12pz
314	Termopack x12pz

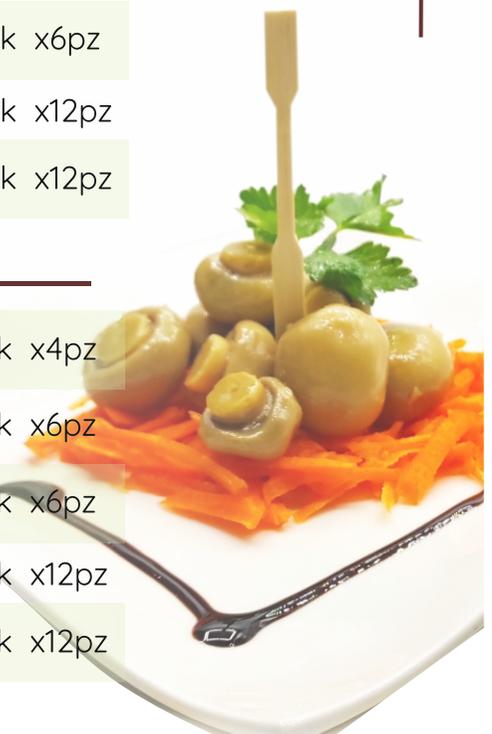
FUNGHI CHAMPIGNON IN OLIO  
CHAMPIGNON MUSHROOMS IN OIL



Funghi della specie Agaricus bisporus anche detti "Prataioli", a pezzi o interi, confezionate in olio con aggiunta di aglio e spezie. Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento. Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Mushrooms of Agaricus bisporus species called also "Prataioli", whole or in pieces, packaged in oil with the addition of garlic and spices.**  
**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**

3100	Termopack x4pz
1700	Termopack x6pz
1062	Termopack x6pz
580	Termopack x12pz
314	Termopack x12pz



## FUNGHI CHAMPIGNON GRIGLIATI IN OLIO

## GRILLED CHAMPIGNON MUSHROOMS IN OIL



Funghi della specie *Agaricus bisporus* anche detti "Prataioli", grigliati e confezionati in olio con aggiunta di aglio e spezie.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Mushrooms of *Agaricus bisporus* species called also "Prataioli", grilled and packaged in oil with the addition of garlic and spices.  
Shelf-life: 3 years from the packaging date.  
Transport and storage: room temperature.**

## Formati/Size

## Confezione/Pack

3100	Termopack x4pz
1700	Termopack x6pz
1062	Termopack x6pz
580	Termopack x12pz
314	Termopack x12pz

## FUNGHI PLEUROTUS GRIGLIATI IN OLIO

## GRILLED PLEUROTUS MUSHROOMS IN OIL



Funghi del genere *Pleurotus*, simili ai Cardoncelli, grigliati e confezionati in olio con aggiunta di aglio e spezie.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Mushrooms of the genus *Pleurotus*, similar to Cardoncelli, grilled and packaged in oil with the addition of garlic and spices.  
Shelf-life: 3 years from the packaging date.  
Transport and storage: room temperature.**

3100	Termopack x4pz
1700	Termopack x6pz
1062	Termopack x6pz
580	Termopack x12pz
314	Termopack x12pz

## TRIS DI FUNGHI IN OLIO

## MUSHROOMS "TRIS" IN OIL



Selezione di funghi di varie specie confezionati in olio con aggiunta di aglio e spezie.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Selection of various species of mushrooms, packaged in oil with the addition of garlic and spices.  
Shelf-life: 3 years from the packaging date.  
Transport and storage: room temperature.**

3100	Termopack x4pz
1700	Termopack x6pz
1062	Termopack x6pz
580	Termopack x12pz
314	Termopack x12pz



POMODORI SECCHI IN OLIO  
DRIED TOMATOES IN OIL



Pomodori secchi di prima scelta, essiccati al sole, confezionati in olio con aggiunta di capperi, aglio e spezie varie.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**First choice of sundried tomatoes packaged in oil with the addition of capers, garlic and various spices.**  
**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**

Formati/Size

Confezione/Pack

3100	Termopack x4pz
1700	Termopack x6pz
1062	Termopack x6pz
580	Termopack x12pz
314	Termopack x12pz

POMODORINI SEMIDRY IN OLIO  
SEMI-DRY "CHERRY" TOMATOES IN OIL



Piccoli e dolcissimi pomodorini italiani, indicati comunemente come Ciliegini, semi-essiccati e confezionati in olio con aggiunta di spezie.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Italian small and sweet Cherry tomatoes, semi dried and packaged in oil with the addition of spices.**  
**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**

3100	Termopack x4pz
1700	Termopack x6pz
1062	Termopack x6pz
580	Termopack x12pz
314	Termopack x12pz

CAPPERI IN ACETO  
CAPERS IN VINEGAR



Solo i migliori boccioli della pianta del Capperi, confezionati in aceto. Disponibili in vari calibri.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Only the best buds of the Caper plant, packaged in vinegar. Available in various calibers.**  
**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**

3100	Termopack x4pz
1700	Termopack x6pz
1062	Termopack x6pz
580	Termopack x12pz
314	Termopack x12pz



## FRUTTI DEL CAPPERO IN ACETO CAPERS FRUITS IN VINEGAR



Solo i migliori frutti della pianta del Capperò, confezionati in aceto. Disponibili in vari calibri.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Only the best fruits of the Caper plant, packaged in vinegar. Available in various calibers.  
Shelf-life: 3 years from the packaging date.  
Transport and storage: room temperature.**

Formati/Size	Confezione/Pack
3100	Termopack x4pz
1700	Termopack x6pz
1062	Termopack x6pz
580	Termopack x12pz
314	Termopack x12pz

## CAPPERI AL SALE CAPERS SALTED



Solo i migliori boccioli della pianta del Capperò, confezionati con aggiunta di sale.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Only the best buds of the Caper plant, packaged with the addition of salt.  
Shelf-life: 3 years from the packaging date.  
Transport and storage: room temperature.**

3100	Termopack x4pz
1700	Termopack x6pz
1062	Termopack x6pz
580	Termopack x12pz
314	Termopack x12pz



FINOCCHI GRIGLIATI IN AGRODOLCE

GRILLED FENNELS SWEET & SOUR



Finocchi italiani lavorati dal fresco, grigliati e confezionati in agrodolce per conservare tutto il loro sapore.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Italian fennels freshly processed, grilled and sweet-and-sour packaged to preserve the best flavor.**  
**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**

Formati/Size

Confezione/Pack

3100	Termopack x4pz
1700	Termopack x6pz
1062	Termopack x6pz
580	Termopack x12pz

ANTIPASTO FANTASIA IN OLIO

ANTIPASTO FANTASIA IN OIL



Solo i migliori ortaggi e le migliori olive usate per questo antipasto colorato e gustoso. Confezionato in olio.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Only the best vegetables and the best olives used for this colorful and tasty appetizer. Packaged in oil.**  
**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**

3100	Termopack x4pz
1700	Termopack x6pz
1062	Termopack x6pz
580	Termopack x12pz
314	Termopack x12pz

GIARDINIERA IN AGRODOLCE

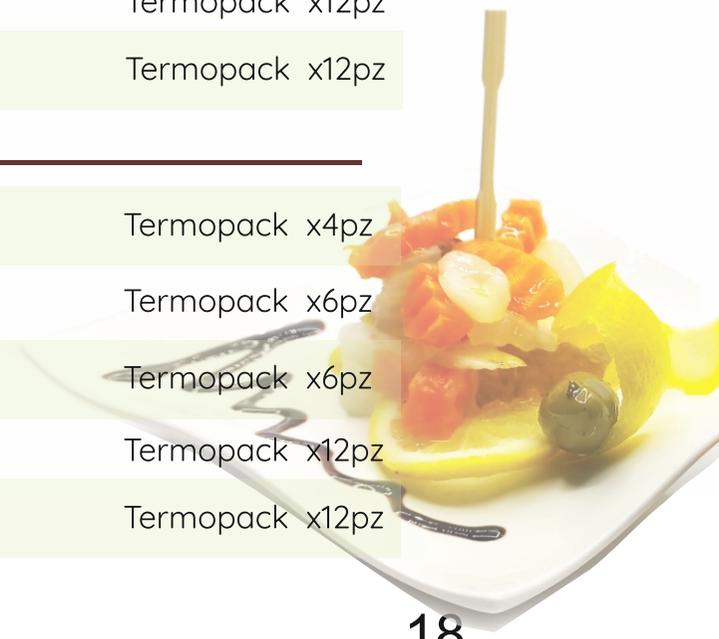
GIARDINIERA SWEET & SOUR



Mix di vegetali dell'orto, tagliati a cubetti e confezionati secondo la classica ricetta in agrodolce.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Vegetables mix, cut into cubes and packaged following the sweet-and-sour recipe.**  
**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**

3100	Termopack x4pz
1700	Termopack x6pz
1062	Termopack x6pz
580	Termopack x12pz
314	Termopack x12pz



## LAMPASCIONI ALLE ERBE IN OLIO

## LAMPASCIONI WITH HERBS IN OIL



Ricetta tipica Pugliese di cipolline selvatiche, denominate "Lampascioni", confezionate con erbe aromatiche in olio.

Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.

Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Typical Apulian recipe of wild onions, called "Lampascioni", packaged in oil with the addition of herbs.**

**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**

**Transport and storage: room temperature.**

## Formati/Size

## Confezione/Pack

3100	Termopack x4pz
1700	Termopack x6pz
1062	Termopack x6pz
580	Termopack x12pz
314	Termopack x12pz

## PEPERONCINI CON TONNO IN OLIO

## CHILI PEPPERS STUFFED WITH TUNA IN OIL



Ricetta tipica Pugliese di gustosi peperoncini detorsolati, farciti con tonno e confezionati in olio.

Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.

Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Typical Apulian recipe of tasty chili peppers cored, stuffed with tuna and packaged in oil.**

**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**

**Transport and storage: room temperature.**

3100	Termopack x4pz
1700	Termopack x6pz
1062	Termopack x6pz
580	Termopack x12pz
314	Termopack x12pz

## PEPERONCINI CON FORMAGGIO IN OLIO

## CHILI PEPPERS STUFFED WITH CHEESE IN OIL



Gustosi peperoncini detorsolati, farciti con formaggio dolce e confezionati in olio.

Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.

Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Tasty chili peppers cored, stuffed with sweet cheese and packaged in oil.**

**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**

**Transport and storage: room temperature.**

3100	Termopack x4pz
1700	Termopack x6pz
1062	Termopack x6pz
580	Termopack x12pz
314	Termopack x12pz



PEPERONCINI PICCANTI A RONDELLE IN OLIO

SLICED HOT PEPPERS IN OIL



Rondelle di peperoncini confezionati in olio, per rendere ogni ricetta piccante al punto giusto.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Sliced hot peppers packaged in oil, for a best spicy flavor.**  
**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**

Formati/Size

Confezione/Pack

3100	Termopack x4pz
1700	Termopack x6pz
1062	Termopack x6pz
580	Termopack x12pz
314	Termopack x12pz

FRIARIELLI IN OLIO

FRIARIELLI IN OIL



Solo le migliori "Cime di rapa" italiane selezionate e preparate dal fresco con la tipica ricetta Pugliese, confezionate in olio e spezie varie.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**The best italian "Cime di rapa" selected and freshly processed following the typical Apulian recipe, packaged in oil with the addition of various spices.**  
**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**

1062	Termopack x6pz
------	----------------

VERDURE A PEZZI IN AGRODOLCE

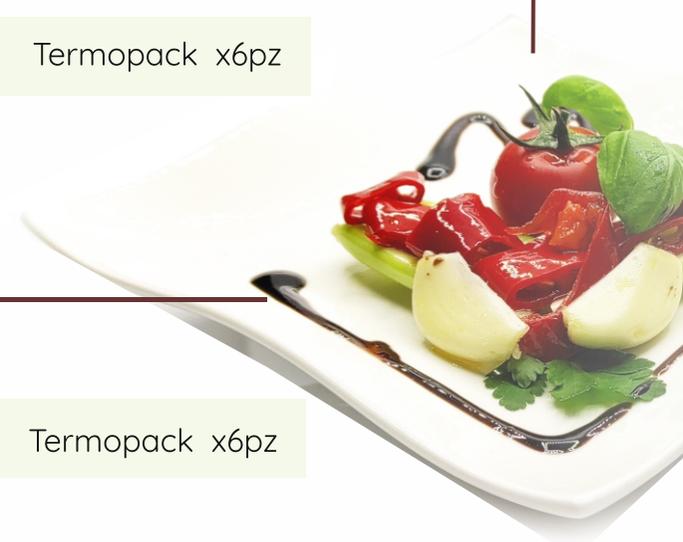
POKER OF VEGGIES SWEET AND SOUR



Mix di vegetali dell'orto italiani, lavorati dal fresco e tagliati totalmente a mano. Confezionati secondo la classica ricetta in agrodolce.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Mix of italian vegetables, freshly processed and totally hand-cut. Packaged following the classic sweet-and-sour recipe.**  
**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**

1700	Termopack x6pz
580	Termopack x12pz



## VERDURE GRIGLIATE IN OLIO GRILLED VEGETABLES IN OIL

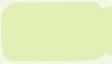
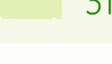


Selezione di ortaggi italiani, lavorati dal fresco, confezionati solo in olio per conservare tutto il sapore della grigliatura.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Selection of Italian vegetables, freshly processed, packaged only in oil to preserve the flavor of grilling.**  
**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**

Formati/Size

Confezione/Pack

 3100	Termopack x4pz
 1700	Termopack x6pz
 1062	Termopack x6pz
 580	Termopack x12pz
 314	Termopack x12pz



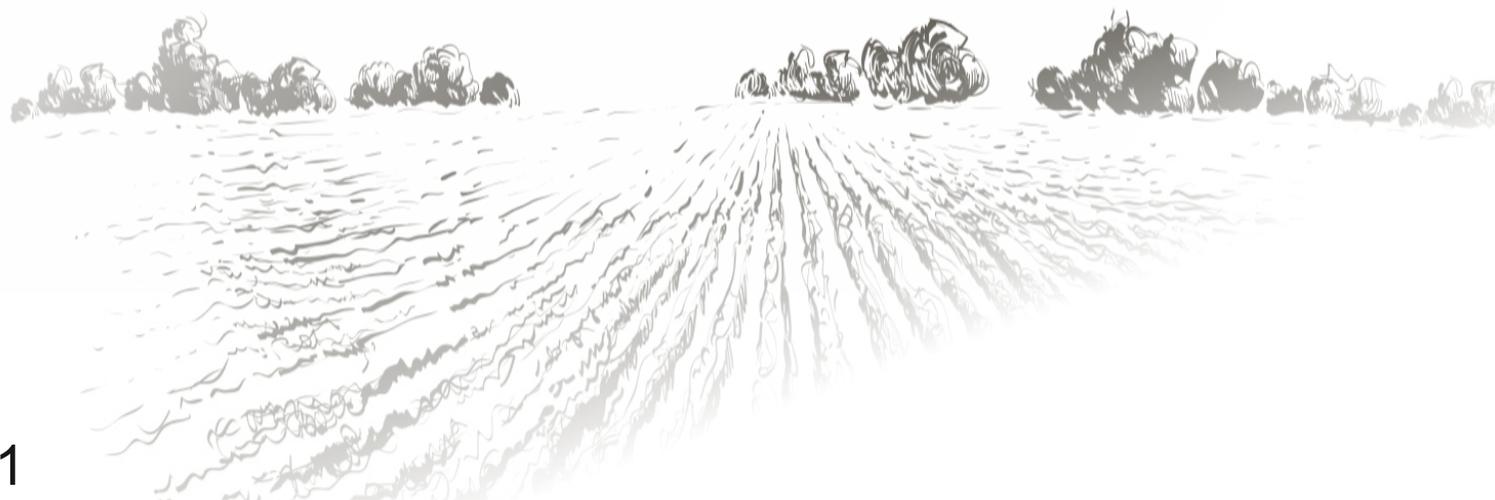
## MIX DI VERDURE GRIGLIATE IN OLIO GRILLED VEGETABLES MIX IN OIL



Selezione di ortaggi tagliati finemente a cubetti, grigliati e confezionati in olio e spezie. Un contorno sfizioso per ogni ricetta.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Selection of Italian finely cubed vegetables, grilled and packaged in oil with the addition of spices. A delicious side dish for every recipe.**  
**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**

	
	
	
	
 314	Termopack x12pz



NOVITÀ

# Crema & Paté

## CREAMS AND PATE

“AVO” seleziona e unisce i migliori sapori della dieta mediterranea per creare la propria linea di “Crema e Paté” da usare sia in cucina, per primi sfiziosi o per piatti elaborati, che per la realizzazione di fantasiose bruschette dall’aspetto e dal gusto unici...in puro stile Made in Italy.

“AVO” selects and combines the best flavors of the Mediterranean diet to create its own line of “Creams and Pate” to be used both in the kitchen, for delicious first courses or for elaborate dishes, and for the creation of fanciful bruschette with a look and taste unique .in pure Made in Italy style.



## CREMA SPECIALE AL TARTUFO SPECIAL TRUFFLE CREAM



Crema con Tartufo e aromi naturali dal sapore forte e deciso. Indicata soprattutto nella preparazione di primi piatti.

Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Truffle cream and natural flavors with a strong taste. Especially indicated for the preparation of first dishes.**

**Shelf-life: 3 years from the packaging date.  
Transport and storage: room temperature.**

Formati/Size

580



Confezione/Pack

Termopack x12pz



## PESTO AL BASILICO BASIL PESTO



Basilico, acqua, olio di semi di girasole, Grana Padano, fiocchi di patate, anacardi. Regolatore di acidità: acido lattico, acido citrico. Antiossidante: acido ascorbico.

**Basil, water, sunflower oil, Grana padano cheese, potato flakes, cashews. Acidity regulator: lactic acid, citric acid. Antioxidant: ascorbic acid.**

580



Termopack x12pz

212

Termopack x12pz

## PESTO DI RUCOLA E POMODORI SECCHI ARUGULA AND SUNDRIED TOMATOES PESTO



Ricetta tradizionale Italiana con rucola e pomodori secchi. Indicata soprattutto nella preparazione di primi piatti e insalate.

Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Traditional Italian recipe of arugula and sundried tomatoes. Especially indicated for the preparation of first dishes and salads.**

**Shelf-life: 3 years from the packaging date.  
Transport and storage: room temperature.**



212

Termopack x12pz

PATÈ DI CARCIOFI  
ARTICHOKES PATE



Patè spalmabile a base di carciofi. Indicato soprattutto nella preparazione di bruschette, piadine e sandwich.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Spreadable pate made with artichokes. Especially indicated in the preparation of bruschetta, wraps and sandwiches.**  
**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**

Formati/Size

Confezione/Pack



212

Termopack x12pz

PATÈ DI FUNGHI  
MUSHROOMS PATE



Patè spalmabile a base di funghi. Indicato soprattutto nella preparazione di bruschette, piadine e sandwich.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Spreadable pate made with mushrooms. Especially indicated in the preparation of bruschetta, wraps and sandwiches.**  
**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**



212

Termopack x12pz

PATÈ DI POMODORINI AFFUMICATI  
SMOKED TOMATOES PATE



Patè spalmabile a base di pomodorini affumicati. Indicato soprattutto nella preparazione di bruschette, piadine e sandwich.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Spreadable pate made with smoked tomatoes. Especially indicated in the preparation of bruschetta, wraps and sandwiches.**  
**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**



212

Termopack x12pz



## PATÈ DI CIME DI RAPE PUGLIESE GREENS PATE



Patè spalmabile a base di cime di rape o Friarielli. Indicato soprattutto nella preparazione di bruschette, piadine e sandwich.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Spreadable pate made with turnip tops or Friarielli. Especially indicated in the preparation of bruschetta, wraps and sandwiches.**  
**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**

Formati/Size



212

Confezione/Pack

Termopack x12pz



## PATÈ DI POMODORI SECCHI SUNDRIED TOMATOES PATE



Patè spalmabile a base di pomodori secchi. Indicato soprattutto nella preparazione di bruschette, piadine e sandwich.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Spreadable pate made with sundried tomatoes. Especially indicated in the preparation of bruschetta, wraps and sandwiches.**  
**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**



212

Termopack x12pz

## PATÈ DI PEPERONCINI PICCANTI HOT CHILLI PEPPERS PATE



Patè spalmabile a base di peperoncini piccanti. Indicato soprattutto nella preparazione di bruschette, piadine e sandwich.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Spreadable pate made with hot chilli peppers. Especially indicated in the preparation of bruschetta, wraps and sandwiches.**  
**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**



212

Termopack x12pz

PATÈ DI PEPERONI

PEPPERS PATE



Patè spalmabile a base di peperoni. Indicato soprattutto nella preparazione di bruschette, piadine e sandwich.

Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.

Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Spreadable pate made with peppers. Especially indicated in the preparation of bruschetta, wraps and sandwiches.**

**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**

**Transport and storage: room temperature.**

Formati/Size

Confezione/Pack



212

Termopack x12pz

PATÈ MEDITERRANEO

MEDITERRANEAN PATE



Patè spalmabile a base di peperoncini e tonno. Indicato soprattutto nella preparazione di bruschette, piadine e sandwich.

Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.

Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Spreadable pate made with chilli peppers and tuna. Especially indicated in the preparation of bruschetta, wraps and sandwiches.**

**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**

**Transport and storage: room temperature.**



212

Termopack x12pz

PATÈ DI LAMPASCIONI

LAMPASCIONI PATE



Patè spalmabile a base di cipolline selvatiche o Lampascioni. Indicato soprattutto nella preparazione di bruschette, piadine e sandwich.

Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.

Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Spreadable pate made with wild onions or Lampascioni. Especially indicated in the preparation of bruschetta, wraps and sandwiches.**

**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**

**Transport and storage: room temperature.**



212

Termopack x12pz



## PATÈ DI OLIVE NERE BLACK OLIVES PATE



Patè spalmabile a base di olive nere. Indicato soprattutto nella preparazione di bruschette, piadine e sandwich.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Spreadable pate made with black olives.**  
**Especially indicated in the preparation of bruschetta, wraps and sandwiches.**  
**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**

Formati/Size



212

Confezione/Pack

Termopack x12pz

## PATÈ DI OLIVE VERDI GREEN OLIVES PATE



Patè spalmabile a base di olive verdi. Indicato soprattutto nella preparazione di bruschette, piadine e sandwich.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Spreadable pate made with green olives.**  
**Especially indicated in the preparation of bruschetta, wraps and sandwiches.**  
**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**



212

Termopack x12pz

## PATÈ "BOMBA PUGLIESE" "BOMBA PUGLIESE" PATE



Patè spalmabile a base di peperoni, melanzane e vegetali misti. Indicato soprattutto nella preparazione di bruschette, piadine e sandwich.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Spreadable pate made with peppers, eggplants and other vegetables. Especially indicated in the preparation of bruschetta, wraps and sandwiches.**  
**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**



212

Termopack x12pz



# Linea Retail

## RETAIL LINE

“AVO” realizza e ricopre con una nuova veste grafica, totalmente a proprio marchio, una selezione di prodotti che spaziano dai vegetali dell’orto sino alle olive naturali di cultivar pugliese; il tutto rigorosamente in formato retail rivolto al consumatore finale più esigente che ricerca a tutti i costi la qualità sulla propria tavola.

“AVO” creates and covers with a new graphic design, totally under its own brand, a selection of products ranging from vegetables to natural olives of Apulian cultivars; all strictly in retail format addressed to the most demanding final consumer who seeks quality on their table at all costs.



## CUOR DI CARCIOFO "ALLA PUGLIESE" IN OLIO

## ARTICHOKE HEART "ALLA PUGLIESE" IN OIL



Cuori di carciofo italiani lavorati dal fresco e cotti secondo la tradizione Pugliese.  
Rifiniti a mano e confezionati in olio (senza spezie) conservano il proprio sapore originale.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Italian artichoke hearts, freshly processed and cooked according to the Apulian tradition. Hand-finished and packaged in oil (without spices), keep the original flavor. Shelf-life: 3 years from the packaging date. Transport and storage: room temperature.**

## Formati/Size

## Confezione/Pack



580

314

Termopack x12pz

Termopack x12pz

## CUOR DI CARCIOFO "ALLA ROMANA" IN OLIO

## ARTICHOKE HEART "ALLA ROMANA" IN OIL



Solo i migliori cuori di carciofo italiani lavorati dal fresco, rifiniti a mano e confezionati in olio con aggiunta di spezie.  
Shelf-life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**The best italian artichoke hearts processed from fresh, hand-finished and packaged in oil with the addition of spices. Shelf-life: 3 years from the packaging date. Transport and storage: room temperature.**



580

314

Termopack x12pz

Termopack x12pz

## CUOR DI CARCIOFO GRIGLIATO IN OLIO

## GRILLED ARTICHOKE HEART IN OIL



Solo i migliori cuori di carciofo italiani lavorati dal fresco, rifiniti a mano, grigliati e confezionati in olio con aggiunta di spezie.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**The best italian artichoke hearts processed from fresh, hand-finished, grilled and packaged in oil with the addition of spices. Shelf-life: 3 years from the packaging date. Transport and storage: room temperature.**



580

314

Termopack x12pz

Termopack x12pz

SPICCHI DI CARCIOFO "ALLA ROMANA" IN OLIO  
 ARTICHOKE QUARTERS "ALLA ROMANA" IN OIL



Spicchi dei migliori cuori di carciofo italiani lavorati dal fresco e rifiniti a mano. Confezionati in olio con aggiunta di spezie.  
 Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
 Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Quarters of the best italian artichoke hearts freshly processed and hand-finished. Packaged in oil with the addition of spices.**  
**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**

Formati/Size



580



314

Confezione/Pack

Termopack x12pz

Termopack x12pz

SPICCHI DI CARCIOFO GRIGLIATI IN OLIO  
 GRILLED ARTICHOKE QUARTERS IN OIL



Spicchi dei migliori cuori di carciofo italiani lavorati dal fresco e rifiniti a mano. Grigliati e direttamente confezionati in olio con aggiunta di spezie.  
 Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
 Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Quarters of the best italian artichoke hearts freshly processed and hand-finished. Grilled and packaged in oil with the addition of spices.**  
**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**



580



314

Termopack x12pz

Termopack x12pz

CIPOLLE BORETTANE GRIGLIATE IN OLIO  
 GRILLED BORETTANE ONIONS IN OIL



Cipolle "Borettane" italiane, dalla tipica forma discoidale, lavorate solo dal fresco, grigliate e confezionate in olio per esaltare il sapore.  
 Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
 Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Italian "Borettane" onions, with the typical discoidal shape, freshly processed, grilled and packaged in oil for a best flavor.**  
**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**



580



314

Termopack x12pz

Termopack x12pz



## MELANZANE GRIGLIATE IN OLIO

## GRILLED EGGPLANTS IN OIL



Dalla tradizione Pugliese solo fette grigliate di melanzane italiane lavorate dal fresco, confezionate in olio con aggiunta di aglio e spezie.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**From the Apulian tradition the best italian eggplants slices freshly processed , packaged in oil with the addition of garlic and spices.  
Shelf-life: 3 years from the packaging date.  
Transport and storage: room temperature.**

Formati/Size

Confezione/Pack



580

Termopack x12pz

314

Termopack x12pz

## PEPERONI GRIGLIATI IN OLIO

## GRILLED PEPPERS IN OIL



Selezione di peperoni grigliati lavorati dal fresco, confezionati in olio con aggiunta di aglio e spezie.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Selection of grilled peppers freshly processed, packaged in oil with the addition of garlic and spices.  
Shelf-life: 3 years from the packaging date.  
Transport and storage: room temperature.**



580

Termopack x12pz

314

Termopack x12pz

## ZUCCHINE GRIGLIATE IN OLIO

## GRILLED ZUCCHINI IN OIL



Le migliori zucchine italiane lavorate solo dal fresco, confezionate in olio con aggiunta di aglio, spezie e erbe aromatiche.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**The best italian zucchini freshly processed , packaged in oil with the addition of garlic, spices and aromatic herbs.  
Shelf-life: 3 years from the packaging date.  
Transport and storage: room temperature.**



580

Termopack x12pz

314

Termopack x12pz

VERDURE GRIGLIATE IN OLIO  
GRILLED VEGETABLES IN OIL



Selezione di ortaggi italiani, lavorati dal fresco, confezionati solo in olio per conservare tutto il sapore della grigliatura.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Selection of Italian vegetables freshly processed, packaged only in oil to keep all the grilled flavor.**  
**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**

Formati/Size

Confezione/Pack



580

314

Termopack x12pz

Termopack x12pz

POMODORI SECCHI IN OLIO  
SUNDRIED TOMATOES IN OIL



Pomodori secchi di prima scelta, essiccati al sole, confezionati in olio con aggiunta di capperi, aglio e spezie varie.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**First choice of sundried tomatoes packaged in oil with the addition of capers, garlic and various spices.**  
**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**



580

314

Termopack x12pz

Termopack x12pz

OLIVE RUSTICHELE IN OLIO  
OLIVES "RUSTICHELE" IN OIL



Olive italiane schiacciate, confezionate in olio con aggiunta di spezie e peperoncino per un tipico sapore forte e deciso.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Italian crushed olives, packaged with the addition of spices and chili pepper for a typical strong and decisive flavor.**  
**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**



580

314

Termopack x12pz

Termopack x12pz



## OLIVE "BELLA DI CERIGNOLA" IN SALAMOIA

## OLIVES "BELLA DI CERIGNOLA" IN BRINE



Olive italiane cultivar "BELLA DI CERIGNOLA" attentamente selezionate e confezionate in salamoia. Disponibili in vari calibri.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Italian olives "BELLA DI CERIGNOLA" carefully selected and packaged in brine. Available in various calibers.  
Shelf-life: 3 years from the packaging date.  
Transport and storage: room temperature.**

## Formati/Size

## Confezione/Pack



580

314

Termopack x12pz

Termopack x12pz

## OLIVE "LECCINO" IN SALAMOIA

## OLIVES "LECCINO" IN BRINE



La piccola oliva italiana cultivar "LECCINO" con il suo tipico sapore e colore marrone scuro, confezionata in salamoia.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**The small italian olive "LECCINO" with its typical flavor and dark brown color, packaged in brine.  
Shelf-life: 3 years from the packaging date.  
Transport and storage: room temperature.**



580

314

Termopack x12pz

Termopack x12pz

## OLIVE "TAGGIASCHE" DENOCCIOLATE IN OLIO

## PITTED OLIVES "TAGGIASCHE" IN OIL



Piccole olive italiane "Taggiasche", denocciolate meccanicamente, confezionate in olio con aggiunta di spezie.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Small italian olives "Taggiasche", mechanically pitted, packaged in oil with the addition of spices.  
Shelf-life: 3 years from the packaging date.  
Transport and storage: room temperature.**



580

314

Termopack x12pz

Termopack x12pz

SCHEDA DI PALLETTIZZAZIONE

Palletizing board

*Pallet euro/epal 80 x 120*

Pallet euro/epal 80 x 120

FORMATO Format	UNITA' PER CARTONE Units/pack	CARTONI PER PIANO Packs/layer	PIANI PER PALLET Layers/pallet	TOTALE CARTONI Total packs	TOTALE UNITA' Total units
<b>Vasi / Jar</b>					
3100 ml	4	12	5	60	240
1700 ml	6	10	8	80	480
1062 ml	6	12	10	120	720
580 ml	12	10	8	80	960
314 ml	12	13	10	130	1560
212 ml	12	14	14	196	2352

*Pallet fumigato per export 100 x 120*

Fumigated pallet for export 100 x 120

FORMATO Format	UNITA' PER CARTONE Units/pack	CARTONI PER PIANO Packs/layer	PIANI PER PALLET Layers/pallet	TOTALE CARTONI Total packs	TOTALE UNITA' Total units
<b>Vasi / Jar</b>					
3100 ml	2	32	5	160	320
1700 ml	6	12	6	72	432
1062 ml	6	16	8	128	768
580 ml	12	14	8	112	1344
314 ml	12	16	10	160	1920
212 ml	12	18	14	252	3024



## OLIVE "BELLA DI CERIGNOLA" IN SALAMOIA

### OLIVES "BELLA DI CERIGNOLA" IN BRINE



Olive italiane cultivar "BELLA DI CERIGNOLA" attentamente selezionate e confezionate in salamoia. Disponibili in vari calibri.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Italian olives "BELLA DI CERIGNOLA" carefully selected and packaged in brine. Available in various calibers.**  
**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**

Formati/Size

5/1 Kg

Confezione/Pack

Termopack x 3 pz

## OLIVE NERE "BELLA DI CERIGNOLA" IN SALAMOIA

### BLACK OLIVES "BELLA DI CERIGNOLA" IN BRINE



Olive nere italiane cultivar "BELLA DI CERIGNOLA" attentamente selezionate e confezionate in salamoia. Disponibili in vari calibri.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Italian black olives "BELLA DI CERIGNOLA" carefully selected and packaged in brine. Available in various calibers.**  
**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**

5/1 Kg

Termopack x 3 pz



LATTE  
IN BANDA STAGNATA

CARCIOFI CON GAMBO "ALLA ROMANA" IN OLIO  
ARTICHOKES WITH STEM "ALLA ROMANA" IN OIL



Carciofi con gambo italiani lavorati dal fresco, rifiniti a mano e confezionati in olio con aggiunta di spezie.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Freshly processed italian artichokes with stem, hand-finished and packaged in oil with the addition of spices.**  
**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**

Formati/Size

3/1 Kg

Confezione/Pack

Termopack x 6pz

CARCIOFI CON GAMBO "ALLA ROMANA" GRIGLIATI IN OLIO  
GRILLED ARTICHOKES WITH STEM "ALLA ROMANA" IN OIL



Carciofi con gambo italiani lavorati dal fresco, rifiniti a mano, grigliati e confezionati in olio con aggiunta di spezie.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Freshly processed italian artichokes with stem, hand-finished, grilled and packaged in oil with the addition of spices.**  
**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**

3/1 Kg

Termopack x 6pz



## CIPOLLE BORETTANE IN ACETO BALSAMICO DI MODENA BORETTANE ONIONS IN BALSAMIC VINEGAR OF MODENA



Solo cipolle "Borettane" italiane, dalla caratteristica forma discoidale, lavorate dal fresco e confezionate in aceto balsamico di Modena.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Italian "Borettane" onions, with the typical discoidal shape, freshly processed and packaged in balsamic vinegar of Modena.  
Shelf-life: 3 years from the packaging date.  
Transport and storage: room temperature.**

Formati/Size

3/1 Kg

Confezione/Pack

Termopack x 6pz



## FETTINE DI CARCIOFO AL NATURALE ARTICHOKE SLICES IN LIGHT BRINE



Fettine di cuori di carciofo italiani, lavorati dal fresco e cotti secondo la tradizione Pugliese.  
Confezionate al naturale per conservare il proprio sapore originale ed essere impiegate in svariate ricette.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Slices of Italian artichoke hearts, freshly processed and cooked according to the Apulian tradition.  
Packaged in light brine to keep the original flavor and used in many different recipes.  
Shelf-life: 3 years from the packaging date.  
Transport and storage: room temperature.**

3/1 Kg

Termopack x 6pz

LATTE  
IN BANDA STAGNATA

CUORI DI CARCIOFO AL NATURALE  
ARTICHOKE HEARTS IN LIGHT BRINE



Cuori di carciofo italiani, lavorati dal fresco e cotti secondo la tradizione Pugliese.  
Confezionate al naturale per conservare il proprio sapore originale ed essere impiegate in svariate ricette.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Whole Italian artichoke hearts, freshly processed and cooked according to the Apulian tradition.**  
**Packaged in light brine to keep the original flavor and used in many different recipes.**  
**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**

Formati/Size

3/1 Kg

Confezione/Pack

Termopack x 6pz

SPICCHI DI CARCIOFO AL NATURALE  
ARTICHOKE QUARTERS IN LIGHT BRINE



Spicchi di cuori di carciofo italiani, lavorati dal fresco e cotti secondo la tradizione Pugliese.  
Confezionate al naturale per conservare il proprio sapore originale ed essere impiegate in svariate ricette.  
Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Quarters of Italian artichoke hearts, freshly processed and cooked according to the Apulian tradition.**  
**Packaged in light brine to keep the original flavor and used in many different recipes.**  
**Shelf-life: 3 years from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**

3/1 Kg

Termopack x 6pz



*Pallet euro/epal 80 x 120*  
Pallet euro/epal 80 x 120



FORMATO Format	UNITA' PER CARTONE Units/pack	CARTONI PER PIANO Packs/layer	PIANI PER PALLET Layers/pallet	TOTALE CARTONI Total packs	TOTALE UNITA' Total units
<b>Latta/ Tin</b>					
3/1 Kg	6	11 OGNI 2 PIANI	11	60	360
	6	11 OGNI 2 PIANI	9	50	300
5/1 Kg	3	11	6	66	198



*Pallet fumigato per export 100 x 120*  
Fumigated pallet for export 100 x 120



FORMATO Format	UNITA' PER CARTONE Units/pack	CARTONI PER PIANO Packs/layer	PIANI PER PALLET Layers/pallet	TOTALE CARTONI Total packs	TOTALE UNITA' Total units
<b>Latta/ Tin</b>					
3/1 Kg	6	7	11	77	462
5/1 Kg	3	14	6	84	252

CARCIOFI CON GAMBO "ALLA ROMANA" IN OLIO  
ARTICHOKES WITH STEM "ALLA ROMANA" IN OIL



Carciofi con gambo italiani lavorati dal fresco, rifiniti a mano e confezionati in olio con aggiunta di spezie.  
Shelf life: 6 mesi dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Freshly processed italian artichokes with stem, hand-finished and packaged in oil with the addition of spices.**  
**Shelf-life: 6 months from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**

Formati/Size

Confezione/Pack



2000 ml

Cartone x2pz



1000 ml

Cartone x4pz

CARCIOFI CON GAMBO "ALLA ROMANA" GRIGLIATI IN OLIO  
GRILLED ARTICHOKES WITH STEM "ALLA ROMANA" IN OIL



Carciofi con gambo italiani lavorati dal fresco, rifiniti a mano, grigliati e confezionati in olio con aggiunta di spezie.  
Shelf life: 6 mesi dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Freshly processed italian artichokes with stem, hand-finished, grilled and packaged in oil with the addition of spices.**  
**Shelf-life: 6 months from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**



2000 ml

Cartone x2pz



1000 ml

Cartone x4pz

CARCIOFI "ALLA ROMANA" IN OLIO  
ARTICHOKES "ALLA ROMANA" IN OIL



Solo i migliori cuori di carciofo italiani lavorati dal fresco, rifiniti a mano e confezionati in olio con aggiunta di spezie.  
Shelf life: 6 mesi dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**The best Italian artichoke hearts processed from fresh, hand-finished and packaged in oil with the addition of spices.**  
**Shelf-life: 6 months from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**



2000 ml

Cartone x2pz



1000 ml

Cartone x4pz



## CARCIOFI "ALLA ROMANA" GRIGLIATI IN OLIO GRILLED ARTCHOKES "ALLA ROMANA" IN OIL



Solo i migliori cuori di carciofo italiani lavorati dal fresco, rifiniti a mano, grigliati e confezionati in olio con aggiunta di spezie.  
Shelf life: 6 mesi dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**The best italian artichoke hearts processed from fresh, hand-finished, grilled and packaged in oil with the addition of spices.  
Shelf-life: 6 months from the packaging date.  
Transport and storage: room temperature.**

Formati/Size

Confezione/Pack



2000 ml

Cartone x2pz



1000 ml

Cartone x4pz

## CARCIOFI "ALLA PUGLIESE" IN OLIO ARTICHOKES "ALLA PUGLIESE" IN OIL



Cuori di carciofo italiani lavorati dal fresco e cotti secondo la tradizione Pugliese.  
Rifiniti a mano e confezionati in olio, (senza spezie), conservano il proprio sapore originale.  
Shelf life: 6 mesi dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Italian artichoke hearts freshly processed and cooked according to the Apulian tradition.  
Hand-finished and packaged in oil (without spices), keep the original flavor.  
Shelf-life: 6 months from the packaging date.  
Transport and storage: room temperature.**



2000 ml

Cartone x2pz



1000 ml

Cartone x4pz

## CARCIOFI SPACCATI "ALLA ROMANA" GRIGLIATI IN OLIO GRILLED ARTICHOKES HALVES "ALLA ROMANA" IN OIL



Cuori di carciofo italiani lavorati dal fresco, rifiniti a mano, tagliati a metà, grigliati e confezionati in olio con aggiunta di spezie.  
Shelf life: 6 mesi dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Italian artichoke hearts freshly processed, hand-finished, cut in half, grilled and packaged in oil with the addition of spices.  
Shelf-life: 6 months from the packaging date.  
Transport and storage: room temperature.**



2000 ml

Cartone x2pz



1000 ml

Cartone x4pz



**VASCHETTE**  
In plastica alimentare

CARCIOFI A SPICCHI "ALLA ROMANA" GRIGLIATI IN OLIO  
GRILLED ARTICHOKE QUARTERS "ALLA ROMANA" IN OIL



Spicchi dei migliori cuori di carciofo italiani lavorati dal fresco e rifiniti a mano. Grigliati e direttamente confezionati in olio con aggiunta di spezie. Shelf life: 6 mesi dalla data di confezionamento. Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Quarters of the best italian artichoke hearts freshly processed and hand-finished. Grilled and packaged in oil with the addition of spices. Shelf-life: 6 months from the packaging date. Transport and storage: room temperature.**

Formati/Size

Confezione/Pack

	2000 ml	Cartone x2pz
	1000 ml	Cartone x4pz

MELANZANE A FILETTI IN OLIO  
EGGPLANTS FILETS IN OIL



Dalla tradizione Pugliese solo filetti di melanzane italiane, confezionate in olio con aggiunta di peperoni , aglio e spezie varie. Shelf life: 6 mesi dalla data di confezionamento. Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**From the Apulian tradition the best italian eggplants filets , packaged in oil with the addition of peppers, garlic and various spices. Shelf-life: 6 months from the packaging date. Transport and storage: room temperature.**

	2000 ml	Cartone x2pz
	1000 ml	Cartone x4pz

MELANZANE GRIGLIATE IN OLIO  
GRILLED EGGPLANTS IN OIL



Dalla tradizione Pugliese solo fette grigliate di melanzane italiane lavorate dal fresco, confezionate in olio con aggiunta di aglio e spezie. Shelf life: 6 mesi dalla data di confezionamento. Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**From the Apulian tradition the best italian eggplants slices freshly processed , packaged in oil with the addition of garlic and spices. Shelf-life: 6 months from the packaging date. Transport and storage: room temperature.**

	2000 ml	Cartone x2pz
	1000 ml	Cartone x4pz



## PEPERONI GRIGLIATI IN OLIO GRILLED PEPPERS IN OIL



Selezione di peperoni grigliati lavorati dal fresco, confezionati in olio con aggiunta di aglio e spezie.  
Shelf life: 6 mesi dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Selection of grilled peppers freshly processed, packaged in oil with the addition of garlic and spices.**  
**Shelf-life: 6 months from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**

Formati/Size

Confezione/Pack



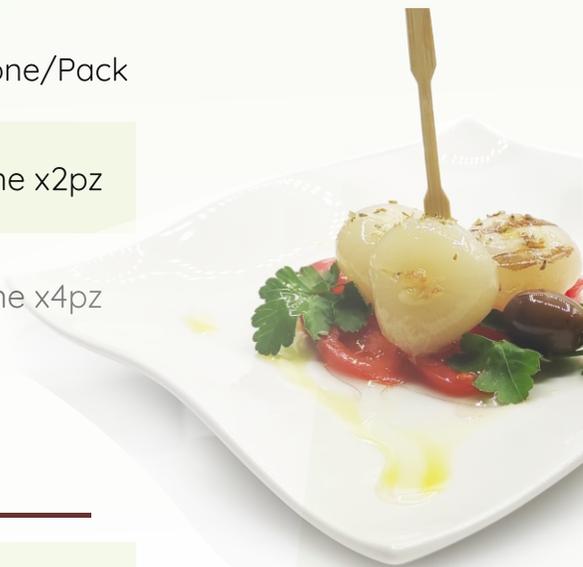
2000 ml

Cartone x2pz



1000 ml

Cartone x4pz



## ZUCCHINE GRIGLIATE IN OLIO GRILLED ZUCCHINI IN OIL



Le migliori zucchine italiane lavorate solo dal fresco, confezionate in olio con aggiunta di aglio, spezie e erbe aromatiche.  
Shelf life: 6 mesi dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**The best italian zucchini freshly processed, packaged in oil with the addition of garlic, spices and aromatic herbs.**  
**Shelf-life: 6 months from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**



2000 ml

Cartone x2pz



1000 ml

Cartone x4pz

## CIPOLLE BORETTANE IN ACETO BALSAMICO DI MODENA BORETTANE ONIONS IN BALSAMIC VINEGAR OF MODENA



Solo cipolle "Borettane" Italiane, dalla caratteristica forma discoidale, lavorate dal fresco e confezionate in aceto balsamico di Modena.  
Shelf life: 6 mesi dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Italian "Borettane" onions, with the typical discoidal shape, freshly processed and packaged in balsamic vinegar of Modena.**  
**Shelf-life: 6 months from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**



2000 ml

Cartone x2pz



1000 ml

Cartone x4pz

**VASCHETTE**  
In plastica alimentare

TRIS DI FUNGHI IN OLIO  
MUSHROOMS "TRIS" IN OIL



Selezione di funghi di varie specie confezionati in olio con aggiunta di aglio e spezie.  
Shelf life: 6 mesi dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Selection of various species of mushrooms, packaged in oil with the addition of garlic and spices.  
Shelf-life: 6 months from the packaging date.  
Transport and storage: room temperature.**

Formati/Size

Confezione/Pack



2000 ml

Cartone x2pz



1000 ml

Cartone x4pz

POMODORI SECCHI IN OLIO  
SUNDRIED TOMATOES IN OIL



Pomodori secchi di prima scelta, essiccati al sole, confezionati in olio con aggiunta di capperi, aglio e spezie varie.  
Shelf life: 6 mesi dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**First choice of sundried tomatoes packaged in oil with the addition of capers, garlic and various spices.  
Shelf-life: 6 months from the packaging date.  
Transport and storage: room temperature.**



2000 ml

Cartone x2pz



1000 ml

Cartone x4pz

POMODORINI SEMI-DRY IN OLIO  
SEMI-DRY "CHERRY" TOMATOES IN OIL



Piccoli e dolcissimi pomodorini italiani, indicati comunemente come Ciliegini, semi-essiccati e confezionati in olio con aggiunta di spezie.  
Shelf life: 6 mesi dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Italian small and sweet Cherry tomatoes, semi-dried and packaged in oil with the addition of spices.  
Shelf-life: 6 months from the packaging date.  
Transport and storage: room temperature.**



2000 ml

Cartone x2pz



1000 ml

Cartone x4pz



ANTIPASTO FANTASIA IN OLIO

ANTIPASTO FANTASIA IN OIL



Solo i migliori ortaggi e le migliori olive usate per questo antipasto colorato e gustoso.  
Confezionato in olio.  
Shelf life: 6 mesi dalla data di confezionamento.  
Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Only the best vegetables and the best olives used for this colorful and tasty appetizer.  
Packaged in oil.  
Shelf-life: 6 months from the packaging date.  
Transport and storage: room temperature.**

Formati/Size

Confezione/Pack



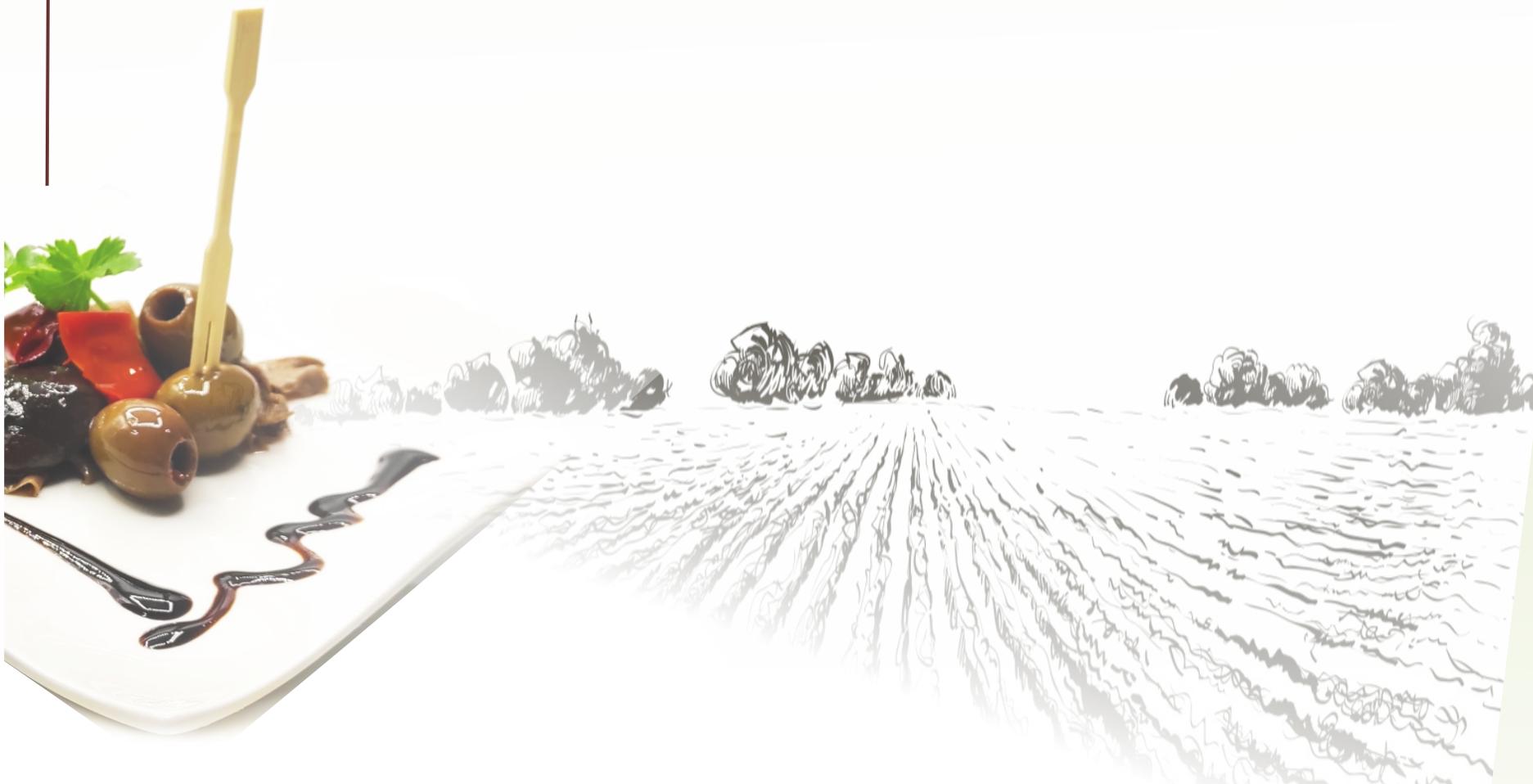
2000 ml

Cartone x2pz



1000 ml

Cartone x4pz



OLIVE "NOCELLARA" IN SALAMOIA

OLIVES "NOCELLARA" IN BRINE



Olive italiane cultivar "NOCELLARA" attentamente selezionate e confezionate in salamoia. Disponibili in vari calibri, per USO PROFESSIONALE. Shelf life: 1 anno dalla data di confezionamento. Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Italian olives "NOCELLARA" carefully selected and packaged in brine. Available in various calibers, for FOOD SERVICE.**  
**Shelf-life: 1 year from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**

Formati/Size



9 L

Confezione/Pack

Unità singola x1 pz

OLIVE "BELLA DI CERIGNOLA" IN SALAMOIA

OLIVES "BELLA DI CERIGNOLA" IN BRINE



Olive italiane cultivar "BELLA DI CERIGNOLA" attentamente selezionate e confezionate in salamoia. Disponibili in vari calibri, per USO PROFESSIONALE. Shelf life: 1 anno dalla data di confezionamento. Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Italian olives "BELLA DI CERIGNOLA" carefully selected and packaged in brine. Available in various calibers, for FOOD SERVICE.**  
**Shelf-life: 1 year from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**



9 L

Unità singola x1 pz

OLIVE "LECCINO" IN SALAMOIA

OLIVES "LECCINO" IN BRINE



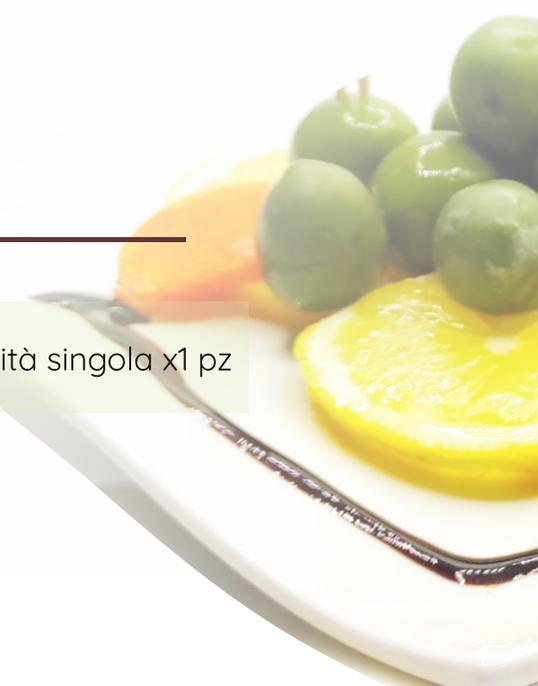
Olive italiane cultivar "LECCINO" attentamente selezionate e confezionate in salamoia. Disponibili in vari calibri, per USO PROFESSIONALE. Shelf life: 1 anno dalla data di confezionamento. Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Italian olives "LECCINO" carefully selected and packaged in brine. Available in various calibers, for FOOD SERVICE.**  
**Shelf-life: 1 year from the packaging date.**  
**Transport and storage: room temperature.**



9 L

Unità singola x1 pz



SCHEDA DI PALLETTIZZAZIONE

Palletizing board

*Pallet euro/epal 80 x 120*

Pallet euro/epal 80 x 120



FORMATO Format	SECCHI PER PIANO Buckets/layer	PIANI PER PALLET Layers/pallet	TOTALE UNITÀ Total units
<b>Secchi/ Bucket</b>			
9L	16	4	64

*Pallet fumigato per export 100 x 120*

Fumigated pallet for export 100 x 120



FORMATO Format	SECCHI PER PIANO Buckets/layer	PIANI PER PALLET Layers/pallet	TOTALE UNITÀ Total units
<b>Secchi/ Bucket</b>			
9L	20	4	80

*Pallet euro/epal 80 x 120*

Pallet euro/epal 80 x 120



FORMATO Format	UNITA' PER CARTONE Units/pack	CARTONI PER PIANO Packs/layer	PIANI PER PALLET Layers/pallet	TOTALE CARTONI Total packs	TOTALE UNITÀ Total units
<b>Vaschette/ Tray</b>					
1 Kg	4	6	25	150	600
2 Kg	2	6	25	150	300

# Linea Sughii

"AVO" seleziona solo pomodori italiani per la propria linea di sughii. Varie proposte tra cui: salsa all'Arrabbiata, salsa ai funghi, alle olive, al basilico e tanto altro, per primi piatti tipici della cucina italiana. Pronti all'uso, necessitano solo di essere riscaldati.

"AVO" selects only Italian tomatoes for its line of sauces. Various proposals including: Arrabbiata sauce, sauce with mushrooms, with olives, with basil and much more, for typical first courses of Italian cuisine. Ready to use, they just need to be heated.



## SUGO AI FUNGHI MUSHROOM SAUCE



Solo pomodori Italiani per dare ai tuoi piatti il sapore autentico della buona cucina Italiana. Pronto all'uso, necessita solo di essere riscaldato. Ideale per primi piatti. Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento. Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Only Italian tomatoes to give your dishes the authentic flavor of good Italian cuisine. Ready to use, it just needs to be heated. Ideal for first courses. Shelf-life: 3 years from the packaging date. Transport and storage: room temperature.**

Formati/Size



580

Confezione/Pack

Termopack x12pz



## SALSA MARINARA MARINARA SAUCE



Solo pomodori Italiani per dare ai tuoi piatti il sapore autentico della buona cucina Italiana. Pronto all'uso, necessita solo di essere riscaldato. Ideale per primi piatti. Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento. Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Only Italian tomatoes to give your dishes the authentic flavor of good Italian cuisine. Ready to use, it just needs to be heated. Ideal for first courses. Shelf-life: 3 years from the packaging date. Transport and storage: room temperature.**



580

Termopack x12pz

## PESTO ROSSO RED PESTO



Solo pomodori Italiani per dare ai tuoi piatti il sapore autentico della buona cucina Italiana. Pronto all'uso, necessita solo di essere riscaldato. Ideale per primi piatti. Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento. Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

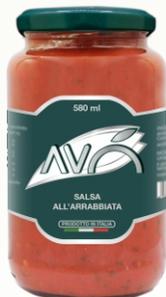
**Only Italian tomatoes to give your dishes the authentic flavor of good Italian cuisine. Ready to use, it just needs to be heated. Ideal for first courses. Shelf-life: 3 years from the packaging date. Transport and storage: room temperature.**



580

Termopack x12pz

SALSA ALL'ARRABBIATA  
ARRABBIATA SAUCE



Solo pomodori italiani per dare ai tuoi piatti il sapore autentico della buona cucina italiana. Pronto all'uso, necessita solo di essere riscaldato. Ideale per primi piatti. Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento. Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Only Italian tomatoes to give your dishes the authentic flavor of good Italian cuisine. Ready to use, it just needs to be heated. Ideal for first courses. Shelf-life: 3 years from the packaging date. Transport and storage: room temperature.**

Formati/Size

Confezione/Pack



580

Termopack x12pz

SALSA ALLE OLIVE  
OLIVES SAUCE



Solo pomodori italiani per dare ai tuoi piatti il sapore autentico della buona cucina italiana. Pronto all'uso, necessita solo di essere riscaldato. Ideale per primi piatti. Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento. Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Only Italian tomatoes to give your dishes the authentic flavor of good Italian cuisine. Ready to use, it just needs to be heated. Ideal for first courses. Shelf-life: 3 years from the packaging date. Transport and storage: room temperature.**



580

Termopack x12pz

SALSA POMODORO E BASILICO  
TOMATO AND BASIL SAUCE



Solo pomodori italiani per dare ai tuoi piatti il sapore autentico della buona cucina italiana. Pronto all'uso, necessita solo di essere riscaldato. Ideale per primi piatti. Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento. Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Only Italian tomatoes to give your dishes the authentic flavor of good Italian cuisine. Ready to use, it just needs to be heated. Ideal for first courses. Shelf-life: 3 years from the packaging date. Transport and storage: room temperature.**



580

Termopack x12pz



SALSA SAN MARZANO  
SAN MARZANO SAUCE



Solo pomodori Italiani per dare ai tuoi piatti il sapore autentico della buona cucina italiana. Pronto all'uso, necessita solo di essere riscaldato. Ideale per primi piatti. Shelf life: 3 anni dalla data di confezionamento. Trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente.

**Only Italian tomatoes to give your dishes the authentic flavor of good Italian cuisine. Ready to use, it just needs to be heated. Ideal for first courses. Shelf-life: 3 years from the packaging date. Transport and storage: room temperature.**

Formati/Size

Confezione/Pack



580

Termopack x12pz



VASI In vetro

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE

Palletizing board

*Pallet euro/epal 80 x 120*

Pallet euro/epal 80 x 120



FORMATO Format	UNITA' PER CARTONE Units/pack	CARTONI PER PIANO Packs/layer	PIANI PER PALLET Layers/pallet	TOTALE CARTONI Total packs	TOTALE UNITÀ Total units
<b>Vasi / Jar</b>					
580 ml	12	10	8	80	960



*Pallet fumigato per export 100 x 120*

Fumigated pallet for export 100 x 120



FORMATO Format	UNITA' PER CARTONE Units/pack	CARTONI PER PIANO Packs/layer	PIANI PER PALLET Layers/pallet	TOTALE CARTONI Total packs	TOTALE UNITÀ Total units
<b>Vasi / Jar</b>					
580 ml	12	14	8	112	1344



ANTICA VALLE D'OFANTO SANFERDINANDESE



# Antica Valle D'Ofanto Sanferdinandese S.r.l.

Via Trinitapoli, 7

76017 - San Ferdinando di Puglia (BT)

UFFICIO COMMERCIALE EXPORT  
Sales and export office  
Tel +39.0883.625175

UFFICIO  
General Office  
Tel. +39.0883.621345

[www.avosrl.it](http://www.avosrl.it)



Antica Valle  
d'Ofanto



anticavalled

