
oliveri®



COSÌ COME SIAMO
AS WE ARE

Siamo e restiamo artigiani, nel vero senso del termine,
orgogliosi di dar vita con il nostro agire a qualcosa che ci rappresenti
e che possa contribuire a mantenere vive le nostre tradizioni e la nostra cultura.

We remain artisans in the true sense of the word – proud to give life through our work to products that represent and help keep alive our traditions and culture.

Oliveri®

INDICE
CONTENTS

IL TERRITORIO 5
THE LAND

LA STORIA, L'AZIENDA 7
THE STORY, THE COMPANY

FUNGHI SECCHI 9
DRIED MUSHROOMS

POLVERI E SALI 29
POWDER AND SALT

FUNGHI IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 33
MUSHROOMS IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

TARTUFI 49
TRUFFLES

RISOTTI 59
RISOTTI

PASTA E POLENTA 63
PASTA E POLENTA

PEPERONCINI RIPIENI 67
STUFFED HOT PEPPERS

OLIVE 77
OLIVES

CAPPERI 85
CAPERS

VERDURE 89
VEGETABLES

SALSE E CREME 101
SAUCES AND SPREADS

PESTI, CONDIMENTI E SUGHI 111
PESTO, CONDIMENTS AND SAUCES

PASSATE BIOLOGICHE 117
ORGANIC TOMATO PUREE

CONFETTURE PER FORMAGGI 121
JAMS FOR CHEESES

FRUTTA SECCA, MIELE E DOLCI 127
NUTS, HONEY AND SWEET

LINEA PROFESSIONALE 133
FOOD SERVICE LINE

FUNGHI SECCHI SFUSI 135
DRIED MUSHROOMS IN BULK

FUNGHI PORCINI CONGELATI 136
FROZEN PORCINI MUSHROOMS

CATERING (LINEA CESTELLI) 138
CATERING (BASKETS LINE)



IL TERRITORIO
THE LAND



Oliveri è un'azienda artigiana che ha le sue radici in Piemonte, ad Acqui Terme, cuore dell'Alto Monferrato, territorio che dal 2014 è entrato a far parte del Patrimonio Mondiale Unesco: i Paesaggi di Langhe-Roero e Monferrato sono stati riconosciuti come parte integrante del Patrimonio Mondiale, attribuendo l'eccezionale valore universale al paesaggio culturale piemontese.

Un territorio che deve la sua complessità alla particolare posizione geografica: naturale via di comunicazione che, dai campi della pianura Padana, ricchi di ortaggi e cereali, percorrendo un susseguirsi di colline disegnate dal lavoro dell'uomo, supera l'Appennino, con i suoi boschi incontaminati, per arrivare al mare della Liguria. Il traffico di merci che ne scaturì, di cui le vie del sale ne sono testimonianza, ha dato origine a contaminazioni che hanno arricchito il patrimonio gastronomico piemontese rendendolo più vario e complesso.

Questa è stata la fonte d'ispirazione del nostro lavoro che ci ha portato a creare una linea di prodotti che propone i frutti del bosco e delle colline così come ce li hanno trasmessi la pazienza e l'intelligenza di generazioni di uomini: cultura, tradizione e ricerca rappresentano la nostra filosofia.

Oliveri is an artisanal company with roots in the town of Acqui Terme, at the heart of the Alto Monferrato region in Piemonte. Monferrato and the neighboring hills of Langhe-Roero were recognized as a UNESCO World Heritage site in 2014 – an official recognition of the universal worth of the Piedmontese cultural landscape.

The territory owes its complexity to its particular geographic position, which forms a natural pathway from the fields of the Padana plain, rich in vegetables and grains, followed by a succession of hills marked by centuries of labor on vineyards, then up to the immaculate forests of the Apennines, to arrive finally at the seacoast of Liguria. The rise of trade through this region, including the 'salt roads', contributed to the rich gastronomic heritage of the Piedmont, and helps explain the variety of influences and complexity of its traditions.

This has been the source of inspiration for our work and has led us to create a product line that offers the harvest of our forests and hills, just as past generations have done through patience and intelligence – our philosophy represents both culture, tradition, and research.



LA STORIA, L'AZIENDA

THE STORY, THE FACTORY

Capita spesso che nelle piccole realtà produttive la storia dell'attività coincida con quella dell'imprenditore.
Così è stato per Emilio Oliveri cresciuto in un ambiente familiare dove la passione per la natura, il bosco e la terra sono sempre stati di casa, a partire dal nonno che negli anni venti nel cuore dell'appennino ligure-piemontese era già conosciuto per l'attività di raccolta e lavorazione di funghi porcini. In seguito, la bottega del padre, vetrina delle migliori produzioni locali, segnalata sulle più importanti guide gastronomiche, è stata l'occasione per seguirlo nella ricerca di prodotti rari e curiosi facendo nascere sempre più la voglia di far parte di questo mondo.
Emilio, da circa vent'anni, ha dato vita ad un laboratorio artigiano che con l'inserimento della moglie Marina rafforza la sua dimensione familiare in continua innovazione, dove produrre conserve di funghi e verdure alla costante ricerca di sapori unici e veri, ispirandosi al proprio gusto e creatività.
Stagionalità, materie prime fresche attentamente selezionate, filiera corta sono il punto di partenza. La lavorazione avviene manualmente con cura e professionalità da parte di personale esperto, con processi produttivi scrupolosi, così da lasciare quanto più possibile inalterate le caratteristiche delle materie prime, ma al tempo stesso, rispettare tutte le norme sulla sicurezza e tutela della qualità del prodotto.
Continua è la volontà di innovare con particolare attenzione all'ambiente che ci circonda e alla salute dei consumatori, come testimonia l'apertura al mondo del biologico. Questi sforzi, vengono ripagati con il riconoscimento sul mercato italiano ed estero attraverso la distribuzione in prestigiose realtà, oltre ad ottenere l'Eccellenza Artigiana della Regione Piemonte e recensioni di nota da parte dei più conosciuti giornalisti gastronomici.
Da generazioni i valori non sono cambiati: passione, competenza, affidabilità e attenzione al gusto sono rimaste al centro dell'impegno quotidiano.
Oggi Oliveri è un'azienda composta da una squadra giovane ed affiatata, radicata nel territorio che difende con il proprio lavoro.

It often happens with small producers that the story of the business coincides with that of the owner. It was such for Emilio Oliveri, who grew up in an environment where passion for nature, the forest, and the land ran deep in the family, starting with his grandfather who was known in the 1920s for his porcini mushroom harvest and creations in the heart of the Appennino mountains between Piedmont and Liguria. Later, the family owned shop showcased the finest local food products and was featured in a number of respected gastronomic guidebooks. This provided an opportunity to continue to search for rare and interesting products, which in turn inspired in Emilio an ever-greater desire to be part of this world of artisanal food.
Over the last 20 years, Emilio has given life to an artisanal laboratory that emphasizes continual innovation. Its familial aspect was reinforced with the introduction of his wife Marina into the business. Together, they are in constant search of genuine and distinctive flavours for their mushrooms and vegetable preserves, inspired by their own taste and creativity.
Raw ingredients are selected locally and the seasonality is carefully followed, in order to keep the vegetable's proprieties unchanged.
The production is done carefully by hand by expert professionals, with scrupulous processes that allows to keep safety standards among the priorities.
The constant searches are addressed to the evolving food landscape and to the health of the customers, as demonstrated by the introduction of an organic product line. These continuing efforts have been recognized by both Italian and foreign markets, leading to placement in prestigious stores, glowing reviews by well-known food journalists, and the "Piedmont Artisanal Excellence" award.
For generations, the Oliveri values have not changed: passion, expertise, integrity, and attention to taste have remained at the center of our daily efforts.
Today Oliveri is made up of a young, close-knit team, rooted to the region that they represent and uphold with their work.



FUNGHI SECCHI
DRIED MUSHROOMS

L'essicazione è il metodo più antico per la conservazione dei funghi, che consente di preservarli nel tempo esaltandone il sapore.
Prezioso frutto del bosco, i funghi porcini secchi (boletus edulis e relativo gruppo) si distinguono per l'aroma intenso, la fragranza dolce e la loro morbidezza.
A seconda del grado di giovinezza del fungo fresco si possono individuare tre diverse qualità:
COMMERCIALE: funghi più maturi dal sapore intenso, dal colore meno chiaro e più minuti, indicati principalmente per sughi e primi piatti, confezionati nel nuovo pratico imballo zip-pak salva freschezza;
SPECIALE: funghi ancora giovani di maggior pezzatura, da utilizzare per contorni e ripieni, proposti nella classiche confezioni trasparenti;
EXTRA: funghi giovani, dal colore chiaro e dal sapore delicato, adatti a tutti gli usi, ma in particolare in abbinamento a secondi di carne. Funghi preziosi per cui abbiamo creato un packaging originale così da renderli un'idea regalo per ogni ricorrenza.
Il bosco ci regala altre preziose varietà, come spugnole, galletti, trombette, che possono diventare fonte di ricette molto curiose.
Trattandosi di un prodotto naturale privo di conservanti teme il caldo e l'umidità, per cui è opportuno conservarlo in luogo fresco e asciutto, meglio se in frigorifero.

The oldest method for conserving mushrooms is drying, which both preserves and enhances their flavor over time.
Porcini mushrooms (boletus edulis and related species), are a prized harvest from the woods, and can be distinguished when dried for their intense aroma, sweet fragrance, and softness.
Depending on the age of the fresh mushroom, they are categorized into three different quality classes:
COMMERCIAL: *more mature mushrooms with intense taste, smaller and with a darker color, intended mainly for sauces and pasta or rice dishes – packaged in the modern 'stay-fresh' zip-pack;*
SPECIAL: *younger mushrooms of higher weight, to use for filling or side dishes, available in classic clear bags;*
EXTRA: *young mushrooms with light color and delicate taste – for all uses, but in particular to accompany meat. Such special mushrooms that we have created a unique packaging appropriate for a gift.*
The forest offers us other prized varieties such as morels, chanterelles, and black trumpets, which can inspire intriguing recipes.
Because they are a natural product (without preservatives), they should be kept in a cool, dry place, ideally in the refrigerator.

FUNGHI PORCINI SECCHI

DRIED PORCINI MUSHROOMS

COMMERCIALI - COMMERCIAL





		CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Funghi porcini secchi **COMMERCIALI** *Dried porcini mushrooms - **COMMERCIAL***	busta *packet*	101	50 g - 1.76 oz	12	12 mesi *12 months*
		102	100 g - 3.53 oz		
		104	450 g - 17.63 oz		







	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Funghi porcini secchi - **COMMERCIALI** *Dried porcini mushrooms - **COMMERCIAL***	100	20 g - 0.71 oz	20	12 mesi *12 months*
Espositore da 20 buste funghi porcini secchi - **COMMERCIALI** *Display with 20 packs dried porcini mushrooms - **COMMERCIAL***	518	-	1	
Cartella da 20 buste funghi porcini secchi - **COMMERCIALI** *Folder with 20 packs dried porcini mushrooms - **COMMERCIAL***	592	-	1	

FUNGHI PORCINI SECCHI

DRIED PORCINI MUSHROOMS

SPECIALI - SPECIAL



		CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Funghi porcini secchi - **SPECIALI** *Dried porcini mushrooms - **SPECIAL***	sacchetto *bag*	111	40 g - 1.41 oz	12	12 mesi *12 months*
		113	80 g - 2.82 oz		

FUNGHI PORCINI SECCHI

DRIED PORCINI MUSHROOMS

EXTRA



		CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Funghi porcini secchi - **EXTRA**	scatola	121	40 g - 1.41 oz	18	12 mesi
*Dried porcini mushrooms - **EXTRA***	*box*	123	80 g - 2.82 oz	12	*12 months*

FUNGHI PORCINI SECCHI GIFT

GIFT DRIED PORCINI MUSHROOMS

EXTRA



	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	DIMENSIONI *SIZE*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Sfera trasparente Funghi porcini secchi **EXTRA** *Transparent sphere Dried porcini mushrooms EXTRA*	440	30 g - 1.06 oz	piccola ø 7 cm	12	12 mesi *12 months*
	441	50 g - 1.76 oz	media ø 10 cm	6	
	445	80 g - 2.82 oz	grande ø 12 cm	6	
	520	150 g - 5.29 oz	maxi ø 15,5 cm	2	







	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	DIMENSIONI *SIZE*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Uovo trasparente Funghi porcini secchi - **EXTRA** *Transparent egg* *Porcini mushrooms - EXTRA*	491	30 g - 1.06 oz	h 10 cm	12	12 mesi *12 months*
	492	60 g - 2.11 oz	h 13 cm	6	
Cuore trasparente Funghi porcini secchi - **EXTRA** *Transparent heart* *Dried porcini mushrooms - EXTRA*	522	35 g - 1.23 oz	h 10 cm	12	

FUNGHI PORCINI SECCHI GIFT

GIFT DRIED PORCINI MUSHROOMS

EXTRA



	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Cesto tondo in vimini Funghi porcini secchi - **EXTRA** *Round wicker basket* *Dried porcini mushrooms - **EXTRA***	124	120 - 4.23 oz	3	12 mesi *12 months*
	125	180 g - 6.35 oz	3	
	126	250 g - 8.82 oz	2	
Cestino “fungo” in vimini Funghi porcini secchi - **EXTRA** *Mushrooms wicker basket* *Dried porcini mushrooms - **EXTRA***	439	40 g - 1.41 oz	6	12 mesi *12 months*
	440	80 g - 2.82 oz		



FUNGHI SECCHI

DRIED MUSHROOMS





		CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Funghi secchi spugnole (o morchelle) *Dried morel mushrooms*	sacchetto *bag*	489	20 g - 0.71 oz	12	12 mesi *12 months*
Funghi secchi galletti (o finferli) *Dried chanterelles mushrooms*	sacchetto *bag*	487	40 g - 1.41 oz		

FUNGHI SECCHI

DRIED MUSHROOMS







		CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Funghi secchi trombette dei morti *Dried **black trumpet** mushrooms*	sacchetto *bag*	486	40 g - 1.41 oz	12	12 mesi *12 months*
Funghi secchi galletti e trombette dei morti *Dried chanterelles and black trumpets*	sacchetto *bag*	488	40 g - 1.41 oz		
Funghi secchi misti con porcini *Mixed dried mushrooms with porcini*	sacchetto *bag*	490	40 g - 1.41 oz		
		595	80 g - 2.82 oz		

FUNGHI SECCHI

DRIED MUSHROOMS





		CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Funghi secchi Porcini - **BRICIOLE** *Dried porcini mushrooms - CRUMBS*	sacchetto bag	600	100 g - 3.53 oz	12	12 mesi *12 months*

FUNGHI SECCHI *in* BARATTOLO

DRIED MUSHROOMS *in* JAR



		CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Funghi secchi porcini - **SPECIALI** *Dried porcini mushrooms - **SPECIAL***	barattolo *jar*	493	35 g - 1.23 oz	12	12 mesi *12 months*
Funghi secchi spugnole (o morchelle) *Dried morel mushrooms*	barattolo *jar*	527	20 g - 0.71 oz		
Funghi secchi galletti (o finferli) *Dried chanterelles mushrooms*	barattolo *jar*	525	35 g - 1.23 oz		

FUNGHI SECCHI *in* BARATTOLO

DRIED MUSHROOMS *in* JAR



		CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Funghi secchi trombette dei morti *Dried black trumpet mushrooms*	barattolo *jar*	524	35 g - 1.23 oz	12	12 mesi *12 months*
Funghi secchi galletti e trombette dei morti *Dried chanterelles and black trumpets*	barattolo *jar*	526	35 g - 1.23 oz		
Funghi secchi misti con porcini *Mixed dried mushrooms with porcini*	barattolo *jar*	528	35 g - 1.23 oz		

COME PREPARARE I FUNGHI SECCHI

HOW TO USE DRIED MUSHROOMS



Lavate i funghi porcini secchi sotto l'acqua corrente in modo da eliminare tutte le impurità.
Rinse the dried porcini mushrooms under running water to clean them.



Metteteli in ammollo in acqua tiepida per almeno 15 minuti per farli rinvenire.
Submerge them in warm water for at least 15 minutes to rehydrate them.



Scolate i funghi e utilizzateli a piacere, ora sono pronti per essere cucinati (tal quali o tagliati finemente).
Vanno cotti poco (10/15 min) per mantenere l'intenso profumo che li caratterizza.
Drain the mushrooms and use them as you wish – they are ready to be cooked as they are (or finely chopped). Make sure not to overcook (10-15 minutes is enough), so as to retain their characteristic intense aroma.



L'acqua residua è perfetta usata come brodo di cottura o in aggiunta ai sughi.
The drained soaking water is perfect to use as a cooking broth or to add to sauces.



POLVERI *e* SALI
POWDER *and* SALT

Dall'aroma intenso, la polvere di funghi porcini secchi e quella di tartufo bianco (*Tuber magnatum Pico*), sono un modo semplice ed originale per avere sempre a disposizione il sapore del bosco. Grazie al pratico dosatore sono facili da usare, si versano direttamente sui piatti sia freddi che caldi, dalla carne cruda ad una robiola fresca, ad una tagliata di carne o semplicemente su di un uovo alla piastra: ricette semplici che diventeranno in un istante dei piatti gourmet. Allo stesso modo l'uso di sali pregiati arricchiti da funghi porcini secchi o da tartufo bianco (*Tuber magnatum Pico*) può insaporire piatti della tradizione o sushi e sashimi.

With their intense aroma, porcini mushroom and white truffle (Tuber magnatum Pico) powders are a simple and unique way to have the taste of the forest always on hand. Thanks to the convenient dispenser, they're easy to use and can be sprinkled directly on both hot and cold dishes, from tartare to fresh robiola cheese, grilled meat or even just a fried egg: simple recipes are instantly transformed into gourmet dishes. In the same way, the use of fine salts enriched with dried porcini mushrooms or white truffle (Tuber magnatum Pico) can flavor traditional dishes or sushi and sashimi.



	CODICE *CODE*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Espositore da 20 pz. di funghi porcini secchi in polvere ***Boletus edulis e relativo gruppo*** *Powdered (dried) porcini mushrooms* *20 units with display case*	516	1	12 mesi *12 months*
Espositore da 20 pz di condimento in polvere al tartufo bianco ***Tuber magnatum Pico*** *Powdered condiment made of white truffle* *20 units with display case*	701	1	24 mesi *24 months*
Espositore misto con 10 pz di funghi porcini in polvere e 10 pz di condimento in polvere al tartufo bianco ***Tuber magnatum Pico*** *Mixed display with 10 pieces of powdered porcini mushrooms* *and 10 pieces of powdered white truffle seasoning*	700	1	12/24 mesi *12/24 months*

POLVERI *e* SALI

POWDER *and* SALT



	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Funghi porcini secchi in polvere ***Boletus edulis e relativo gruppo*** *Powdered (dried) porcini mushrooms*	517	35 g - 1.23 oz	21/20	12 mesi *12 months*
Condimento in polvere al tartufo bianco ***Tuber magnatum Pico*** *Powdered condiment made of white truffle*	702	60 g - 2.12 oz	12/20	24 mesi *24 months*
Ricarica per espositore misto con 10 pz di funghi porcini in polvere e 10 pz di condimento in polvere al tartufo bianco ***Tuber magnatum Pico*** *Refill for mixed display with 10 pieces of* *powdered porcini mushrooms and 10 pieces* *of powdered white truffle seasoning*	715	-	20	12/24 mesi *12/24 months*
Condimento a base di sale con funghi porcini ***Boletus edulis e relativo gruppo*** *Condiment made of porcini mushrooms salt*	601	80 g - 2,82 oz	12	24 mesi *24 months*
Condimento a base di sale con tartufo bianco ***Tuber magnatum Pico*** *Condiment made of white truffle salt*	703	80 g - 2,82 oz	12	24 mesi *24 months*



FUNGHI
in OLIO EXTRA VERGINE *di* OLIVA
MUSHROOMS *in* EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

La conservazione in olio è uno dei modi più apprezzati di preservare i funghi porcini, purtroppo nel processo di lavorazione il fungo può perdere parte del suo aroma. Così abbiamo raccolto la sfida di racchiudere in un barattolo tutta la fragranza del prodotto fresco, dando vita ad un' innovativa ricetta che ne esalti il sapore naturale.

I funghi lavorati dal fresco invece di essere scottati in aceto e vino bianco come nella tradizione, sono cotti a vapore al naturale, così da ridurre in modo significativo il sapore dell'aceto, ottenere un prodotto sodo e carnoso, offrire un gusto più autentico.

I nostri porcini diventano così non solo un antipasto dal sapore intenso, ma un prezioso ingrediente che può essere usato al pari del fungo fresco in tartare di carne o di pesce.

I funghi più grandi sono tagliati a pezzi, mentre i più piccoli selezionati ad uno ad uno sono lasciati interi. Sono proposti nella varietà "edulis", dalla caratteristica testa color nocciola o nella ancor più esclusiva varietà "pinicula", i così detti "testa nera", dal caratteristico colore rosso/marrone scuro che nascono nel tardo autunno.

La passione per la natura ci ha portato ad affiancare ai porcini una selezione di funghi meno conosciuti ma ideali per insaporire piatti in tutte le stagioni: chiodini, galletti, sanguinelli e un "mistobosco" impreziosito dall'aggiunta di porcini.

One of the most valued preservation techniques for porcinis is to use oil, however during the production process the mushroom has a tendency to lose some of its flavor. To combat this, we have taken on the challenge of retaining all the fragrance of the fresh product once it's in the jar, developing an innovative recipe that intensifies the boiling flavor of the mushroom.

Instead of boiling them in vinegar and white wine as per tradition, we steam the porcini plain,which significantly reduces the flavor of vinegar: the result is a product with solid, full texture, and with a more authentic taste.

Our porcinis can be appreciated not only as an intensely-flavored antipasto, but also as a fine ingredient to be used in the place of fresh mushrooms in a fish or meat tartare.

The larger mushrooms are cut into pieces, while the smaller ones are selected piece by piece and left whole.

We offer the "edulis" variety, which has a hazelnut colored cap, and also the more exclusive "pinicula" variety (so-called "black head"), with a reddish, dark brown color, harvested in late autumn.

Our passion for nature has led us to offer alongside our porcinis a selection of lesser-known mushrooms that are ideal for flavoring dishes year-round: honey mushrooms, chanterelles, red pine mushrooms cap, and a "forest mix", enriched with the addition of porcini.

FUNGHI PORCINI TAGLIATI

in OLIO EXTRA VERGINE *di* OLIVA

SLICED PORCINI MUSHROOMS
in EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Funghi porcini tagliati *Sliced porcini mushrooms*	001	180 g - 6.35 oz	12	24 mesi *24 months*
	002	280 g - 9.88 oz		
	003	540 g - 19.05 oz	6	18 mesi *18 months*
	005	1500 g - 52.91 oz		

FUNGHI PORCINI INTERI

in OLIO EXTRA VERGINE *di* OLIVA

WHOLE PORCINI MUSHROOMS
in EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Funghi porcini *Whole porcini mushrooms*	040	180 g - 6.35 oz	12	24 mesi *24 months*
	041	280 g - 9.88 oz		
	042	540 g - 19.05 oz	6	18 mesi *18 months*

FUNGHI PORCINI INTERI SELEZIONE

in OLIO EXTRA VERGINE *di* OLIVA

WHOLE PORCINI MUSHROOMS *in* EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Boletus Edulis della migliore qualità attentamente selezionati e calibrati ed invasati manualmente con particolare cura, per poter soddisfare oltre al gusto anche la vista.

The highest quality Boletus Edulis, carefully selected, measured, and preserved with particular care in beautiful jars, for both a beautiful presentation as well as exceptional taste.





	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Funghi porcini *Whole porcini mushrooms*	020	180 g - 6.35 oz	12	24 mesi *24 months*
	021	290 g - 10.23 oz		
	022	540 g - 19.05 oz	6	18 mesi *18 months*
	024	1500 g - 52.91 oz		

CARPACCIO DI FUNGHI PORCINI

in OLIO EXTRA VERGINE *di* OLIVA

CARPACCIO OF PORCINI MUSHROOMS *in* EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Funghi porcini di prima scelta, accuratamente selezionati, cotti con la innovativa ricetta a vapore, danno origine al "Carpaccio di funghi porcini": fette di funghi porcini pronte all'uso per accompagnare la carne cruda o farcire un panino gourmet.

We carefully select the highest-grade porcinis and cook them with our innovative steam technique – the result is "Porcini Carpaccio", slices of porcini ready to accompany raw meat or a gourmet panino.

CIBUS INNOVATION CORNER powered by FOOD



	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Carpaccio di funghi porcini *Porcini mushrooms carpaccio*	529	180 g - 6.35 oz	12	24 mesi *24 months*

FUNGHI PORCINI TESTA NERA TAGLIATI

in OLIO EXTRA VERGINE *di* OLIVA

SLICED BLACK HEAD PORCINI MUSHROOMS
in EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Funghi porcini testa nera tagliati *Sliced black head porcini mushrooms*	010	180 g - 6.35 oz	12	24 mesi *24 months*
	011	280 g - 9.88 oz		
	012	540 g - 19.05 oz	6	18 mesi *18 months*
	014	1500 g - 52.91 oz		

FUNGHI PORCINI TESTA NERA INTERI

in OLIO EXTRA VERGINE *di* OLIVA

WHOLE BLACK HEAD PORCINI MUSHROOMS
in EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Funghi porcini testa nera interi *Whole black head porcini mushrooms*	030	180 g - 6.35 oz	12	24 mesi *24 months*
	031	280 g - 9.88 oz		
	032	540 g - 19.05 oz	6	18 mesi *18 months*
	034	1500 g - 52.91 oz		

FUNGHI PORCINI TESTA NERA INTERI - LIMITED EDITION

in OLIO EXTRA VERGINE *di* OLIVA

BLACK HEAD PORCINI MUSHROOMS - LIMITED EDITION

with EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Selezione di funghi Porcini Testa Nera (*Boletus Pinicula*) in vasi particolari che per la loro eleganza possono essere oggetto di regali preziosi ed essere utilizzati poi direttamente nella *mise en place*.

A selection of Black Head Porcinis (Boletus Pinicula) in elegant jars, ideal for a special gift, and also to use directly for a mise en place.



	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Funghi porcini testa nera interi LIMITED EDITION *Whole black head porcini mushrooms*	602	540 g - 19.05 oz	6	18 mesi *18 months*
	603	800 g - 28.22 oz		

FUNGHI

in OLIO EXTRA VERGINE *di* OLIVA

MUSHROOMS *in* EXTRA VIRGIN OLIVE OIL











	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Funghi chiodini - *Honey mushrooms*	329	180 g - 6.35 oz	12	24 mesi *24 months*
Funghi galletti - *Chantarelle mushrooms*	330	180 g - 6.35 oz		
Funghi mistobosco - *Mixed mushrooms*	331	180 g - 6.35 oz		
Funghi di muschio - *Straw mushrooms*	332	180 g - 6.35 oz		
Funghi sanguinelli - *Red pine mushrooms*	333	180 g - 6.35 oz		













TARTUFI
TRUFFLES

In un territorio come il nostro, habitat ideale per la nascita e lo sviluppo di tartufi pregiati, è stato naturale creare una linea legata a quest'eccellenza.
Prodotti pensati per essere utilizzati sia in modo classico che in quello più insolito, sia per raffinati piatti gourmet che per semplici momenti di piacere.
Polveri e sali si affiancano ai condimenti tradizionali come l'olio ed il burro o il miele per poi passare ai prodotti in purezza, come l'essiccato, il carpaccio, il trito o l'intero al naturale in acqua e sale.
Salse e creme a base di tartufo, semplici da usare, sono continui suggerimenti sfiziosi, come i peperoncini e le olive con formaggio di capra e tartufo.
Il tutto è completato da risotti, tagliatelle, tajarin e polente, con un alto contenuto di tartufo.
Grazie a queste specialità potrete liberare la vostra fantasia in cucina e ogni assaggio diventerà un piccolo momento di felicità.

Our region is the ideal environment for the truffle, so it was natural for us to create a line of products based on this precious ingredient. We developed some products thought to be used both in a classic way and in an unusual one, designed both for refined gourmet dishes and for simple pleasures. Powders and salts are flanked to classic condiments such as extra virgin olive oil, butter and honey. We have also designed pure products, such as dried truffle, slices in oil and whole truffle in water and salt.
Truffle sauces and creams, easy to be used, are continuous tasty suggestions, such us peppers and olives stuffed with goat's cheese and truffle.
This line is finalised with risotto, tagliatelle and tajarin pasta and polenta with an high percentage of truffle.
Thanks to these specialties, you can allow your gourmet fantasies to take flight, and with each bite, a small moment of happiness will follow.

CONDIMENTI
con TARTUFO

CONDIMENTS *with* TRUFFLE



	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Condimento a base di olio extra vergine di oliva al tartufo bianco *Tuber magnatum Pico* *Extra virgin olive oil with white truffle*	705	100 ml - 3.38 fl oz	12	24 mesi *24 months*
Condimento in polvere al tartufo bianco *Tuber magnatum Pico* *Powdered condiment made of white truffle*	702	60 g - 2.12 oz	12/20	24 mesi *24 months*
Condimento a base di burro con tartufi bianchi *Tuber Borchi Vitt., Tuber magnatum Pico* *Condiment made of butter with white truffle*	704	80 g - 2.82 oz	12	24 mesi *24 months*
Condimento a base di sale con tartufo bianco *Tuber magnatum Pico* *Condiment made of white truffle salt*	703	80 g - 2.82 oz	12	24 mesi *24 months*

IL TARTUFO

THE TRUFFLE

Il tartufo nero, con il suo aroma avvolgente, può trasformare ogni piatto in un'esperienza culinaria straordinaria. Lo si può avere sempre a disposizione al naturale, trito, in salamoia o a fette in olio, pronto per arricchire dei piatti freddi o ancora essiccato da utilizzare sui piatti caldi, dove il calore e l'umidita dei cibi faranno sprigionate tutto il suo aroma.

The black truffle, with its enveloping aroma, can transform every dish into an extraordinary culinary experience. You can always have it available naturally, in brine, minced or sliced in oil, ready to enrich cold dishes or the dried one to use on hot dishes, where the heat and humidity of the food will release all its aroma.









	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Tartufo estivo essiccato *Tuber aestivum Vitt.* *Dried summer truffle*	706	10 g - 0.35 oz	12	24 mesi *24 months*
Tartufo estivo intero *Tuber aestivum Vitt.* *Whole summer truffle*	708	50 g - 1.76 oz		
Carpaccio di tartufo estivo *Tuber aestivum Vitt.* *Sliced summer truffle*	707	90 g - 3.17 oz		
Trito di tartufo estivo *Tuber aestivum Vitt.* *Minced summer truffle*	712	90 g - 3.17 oz		
	714	500 g - 17.64 oz	6	

CREME
con TARTUFI

SPREADS *with* TRUFFLES









	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Crema di funghi porcini con tartufo *Tuber aestivum Vitt.* *Porcini mushroom sauce with truffle*	317	90 g - 3.17 oz	12	24 mesi *24 months*
	475	500 g - 17.63 oz	6	
Bagna cauda con tartufo *Tuber aestivum Vitt.* *Garlic and anchovy sauce with truffle*	545	90 g - 3.17 oz	12	
	581	500 g - 17.63 oz	6	
Crema di carciofi con tartufo *Tuber aestivum Vitt.* *Artichoke spread with truffles*	549	90 g - 3.17 oz	12	
	585	500 g - 17.63 oz	6	
Crema di olive verdi con tartufo *Tuber aestivum Vitt.* *Green olive spread with truffles*	550	90 g - 3.17 oz	12	
	586	500 g - 17.63 oz	6	

CREMA *e* MIELE
con TARTUFI

TRUFFLE SPREAD *and* HONEY











	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Salsa tartufata nera *Tuber aestivum Vitt.* *Black truffle sauce*	709	90 g - 3.17 oz	12	24 mesi *24 months*
	713	500 g - 17,63	6	
Salsa tartufata bianca *Tuber magnatum Pico e Tuber borchii Vitt.* *White truffle sauce*	710	80 g - 2.82 oz	12	
Crema di tartufi *Tuber borchii Vitt.* *Truffles cream*	312	40 g - 1.41 oz	30	
Miele al tartufo bianco *Tuber magnatum Pico* *White truffle honey*	711	100 g - 3.53 oz	12	
Miele al tartufo estivo *Tuber aestivum Vitt.* *Summer truffle honey*	713	100 g - 3.53 oz	12	

PEPERONCINI *e* OLIVE

RIPIENI *con* FORMAGGIO *e* TARTUFO

STUFFED HOT PEPPERS *and* OLIVES *with* CHEESE *and* TRUFFLE





	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Peperoncini con formaggio e tartufo *Tuber aestivum Vitt.* *Chilli peppers with cheese and truffle*	530	180 g - 6.35 oz	12	24 mesi *24 months*
Olive con formaggio e tartufo *Tuber aestivum Vitt.* *Olives with cheese and truffle*	607	180 g - 6.35 oz		



RISOTTI

RISOTTI

Il sapore inconfondibile dei pregiati frutti del bosco si unisce alla delicatezza del riso Carnaroli per dare vita ai risotti Oliveri con funghi e tartufi. Un'eccellente soluzione per chi, seppur con poco tempo, non vuole rinunciare a piatti raffinati.
I grandi pezzi di fungo e tartufo caratterizzano il prodotto, il quale non viene precotto all'origine al fine di mantenere inalterate tutte le proprietà di questi ingredienti di qualità.

The unmistakable flavour of precious forest fruits combines with the delicacy of Carnaroli rice to create Oliveri risottos with mushrooms and truffles. An excellent solution for those who, despite having little time, do not want to give up gourmet dishes.
The large pieces of mushroom and truffle characterize the product, which is not pre-cooked at the origin in order to maintain all the properties of these high-quality ingredients unaltered.

RISOTTI



	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Risotto con funghi porcini *Risotto with porcini mushrooms*	750	250 g - 8.82 oz	12	18 mesi *18 months*
Risotto con funghi porcini e zafferano *Risotto with porcini mushrooms and safrane*	751	250 g - 8.82 oz		
Risotto con funghi finferli *Risotto with chanterelles mushrooms*	752	250 g - 8.82 oz		



	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Risotto con funghi spugnole *Risotto with Morel mushrooms*	753	250 g - 8.82 oz	12	18 mesi *18 months*
Risotto con tartufo bianco *Tuber magnatum Pico* *Risotto with white truffle*	754	250 g - 8.82 oz		
Risotto con tartufo nero *Tuber aestivum Vitt.* *Risotto with black truffle*	755	250 g - 8.82 oz		



PASTA E POLENTA

con PORCINI *e* TARTUFO

PASTA *and* POLENTA

with PORCINI MUSHROOMS *and* TRUFFLE

Un classico della cucina italiana è sicuramente la pasta declinata nel formato “tagliatella” o “tagliolino” di semola di grano duro all’uovo lavorata artigianalmente con ingredienti di prima qualità.
L'abbiamo arricchita con funghi porcini secchi o con tartufo per rendere questi piatti veloci nella preparazione ma che potessero comunque dare la possibilità di creare facilmente piatti da chef.
Dal sapore pieno e corposo basta un filo d'olio extravergine di oliva o di burro come condimento.
Nel caso delle polente con funghi porcini o con tartufo possiamo ricreare piatti della tradizione che ci riportano ai sapori di un tempo a base di farina di mais di produzione italiana per un piatto buono e genuino da utilizzarsi come contorno o piatto unico.

A classic of Italian cuisine, ‘tagliatella’ or ‘tagliolino’ pasta is made by hand with semolina flour and fresh eggs of the highest quality.
We have enriched the pasta with dried porcini mushrooms or truffle, in order to use this ingredient for quick recipes with a gourmet twist.
With a rich, full flavor, they need only a drizzle of olive oil or butter to serve.
Our polenta with porcini mushrooms or truffle gives you the chance to make this traditional Italian dish at home, with a base of ground Italian corn, for a genuinely delicious side dish or main course.

PASTA *con* PORCINI *e* TARTUFO

PASTA *with* PORCINI MUSHROOMS *and* TRUFFLE



	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Tagliolini *Pasta, Piedmont specialty*	756	250 g - 8.82 oz	16	18 mesi *18 months*
Tagliatelle con funghi porcini *Pasta with porcini mushrooms*	757	250 g - 8.82 oz		
Tagliatelle con tartufo ***Tuber aestivum Vitt.*** *Pasta with truffle*	758	250 g - 8.82 oz	18	

POLENTA

con PORCINI *e* TARTUFO

POLENTA *with* PORCINI MUSHROOMS *and* TRUFFLE



	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Polenta con funghi porcini *Polenta with porcini mushrooms*	759	250 g - 8.82 oz	10	18 mesi *18 months*
Polenta con tartufo ***Tuber aestivum Vitt.*** *Polenta with truffle*	760	250 g - 8.82 oz		



PEPERONCINI RIPIENI

STUFFED HOT PEPPERS

Il peperoncino, pianta molto resistente, è da sempre presente nelle campagne piemontesi, conosciuto in dialetto con il nome di “povronin” o “spagnolin”.
L’attenzione dedicata a questo prodotto, ci ha spinto a selezionare la varietà di peperoncino e a coltivarlo nei nostri campi, ottenendo una materia prima di alta qualità a chilometro zero.
Peperoncino rosso tondo a ciliegia, delicatamente piccante, particolarmente carnoso e croccante, è lavorato fresco appena raccolto. Con un’attenta lavorazione manuale i peperoncini freschi vengono svuotati, scottati e farciti secondo varie ricette:

- capperi e acciughe, la più tradizionale e saporita
- tonno, la più delicata
- formaggio di capra, la più originale.

Questa filiera produttiva “corta “, consente di controllare al meglio il processo produttivo, evitando l’uso di conservanti e garantendo in modo preciso la tracciabilità del prodotto.
La nostra continua attività di ricerca ci ha portato ad affiancare al peperoncino rosso, la varietà di peperoncino giallo, altrettanto carnoso e croccante, ma dal sapore decisamente più piccante, che abbiamo farcito con il tonno, per creare un delicato equilibrio.
L’ultima sfida ci ha portato all’abbinamento più innovativo: affiancare al peperoncino il tartufo nero. E’ nato così il peperoncino al formaggio e tartufo: il risultato vi sorprenderà.
Questa ricchezza di sapori e di colori, sarà di sicuro un aiuto alla vostra creatività.

The chili pepper is a very hardy plant, and has been present for centuries in the Piedmontese countryside, known in the local dialect as “povronin” or “spagnolin”.
We have taken special care to select a particular variety of pepper and to cultivate it in our own fields, so as to work with a raw ingredient of highest quality, and within a philosophy of chilometro zero (“zero kilometer”, indicating a locally-grown product).
The hot red pepper we use is cherry-sized and round, delicately spicy, particularly crisp and plump, and freshly picked. Working by hand, we hollow out the peppers, lightly cook them, and fill them depending on the recipe:

- *capers and anchovies, the most traditional and flavorful*
- *tuna, the most delicate*
- *goat cheese, the most original*

The short production chain allows us to strictly control the entire process and avoid the use of preservatives – guaranteeing the traceability of the product.
Our constant research brought us to the yellow hot pepper, similarly crisp but spicier, which we stuff with tuna, to create a delicate flavor balance.
This led us to the most innovative pairing yet: hot pepper with black truffle. And so was born the hot pepper with cheese and truffle – the result might surprise you.
This richness of flavors and colors will give inspiration to your creativity.

PEPERONCINI RIPIENI

con CAPPERI *e* ACCIUGHE

CHILLI PEPPERS STUFFED
with CAPERS *and* ANCHOVIES



	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Peperoncini con capperi e acciughe *Chilli peppers with capers and anchovies*	251	190 g - 6.70 oz	12	24 mesi *24 months*
	252	290 g - 10.23 oz		
	253	540 g - 19.05 oz	6	18 mesi *18 months*
	255	1500 g - 52.91 oz		

PEPERONCINI RIPIENI

con TONNO

CHILLI PEPPERS STUFFED
with TUNA FISH



	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Peperoncini con tonno *Chilli peppers with tuna fish*	261	190 g - 6.70 oz	12	24 mesi *24 months*
	262	290 g - 10.23 oz		
	263	540 g - 19.05 oz	6	18 mesi *18 months*
	268	1500 g - 52.91 oz		

PEPERONCINI GIALLI RIPIENI

con TONNO

YELLOW CHILLI PEPPERS STUFFED
with TUNA FISH



	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Peperoncini gialli con tonno *Yellow chilli peppers with tuna fish*	348	190 g - 6.70 oz	12	24 mesi *24 months*

PEPERONCINI RIPIENI

con FORMAGGIO *di* CAPRA / *con* FORMAGGIO *e* TARTUFO

CHILLI PEPPERS STUFFED

with GOAT CHEESE / *with* CHEESE *and* TRUFFLE





	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Peperoncini con formaggio di capra *Chilli peppers with goat cheese*	271	190 g - 6.70 oz	12	24 mesi *24 months*
	272	290 g - 10.23 oz		
	273	540 g - 19.05 oz	6	18 mesi *18 mpnths*
	275	1500 g - 52.91 oz		
Peperoncini con formaggio e tartufo *Tuber aestivum Vitt.* *Chilli peppers with cheese and truffle*	530	190 g - 6.70 oz	12	24 mesi 24 months













OLIVE
OLIVES

Oliveri ha radici profonde in Piemonte, ma al tempo stesso è un'azienda attenta a ciò che di meglio si può trovare nelle altre regioni d'Italia. Questo impegno è testimoniato dalla ricerca delle migliori varietà di olive in tutta Italia.

Abbiamo così selezionato delle olive verdi dolcie carnose, del calibro più grande, che private del nocciolo, sono diventate l'ingrediente base delle nostre Olive Ripiene, realizzate con diverse farciture:

- tonno, delicata ma persistente;
- pomodoro essiccato e acciughe, dal sapore intenso;
- formaggio di capra , originale e gustosa;
- formaggio e tartufo nero, la più intrigante.

Allo stesso modo siamo andati alla ricerca delle più pregiate cultivar di Olive, in collaborazione con i migliori produttori delle diverse aree geografiche, in modo da garantirne sempre la massima qualità e genuinità. Denocciolate e impreziosite dall'olio extra vergine di oliva o nel modo più semplice e tradizionale, in acqua e sale, le olive diventano un gustoso ingrediente delle vostre ricette o uno spuntino sfizioso in qualsiasi momento della giornata, da godersi da soli o condividere con gli altri.

Oliveri has deep roots in the region of Piemonte, but at the same time we look to the best of what is produced in other regions in Italy. This effort is testified by the research of the best olive's varieties all over Italy. With this in mind, we've selected sweet, plump green olives of the highest caliber. After they are pitted, they form the base for our stuffed olives, made with different fillings:

- *tuna, delicate but lasting flavor;*
- *dried tomato and anchovy, of intense flavor;*
- *goat cheese, original and tasty;*
- *cheese and black truffle, the most unusual*

We have sought out the most prized varieties of olives, working with the best producers across Italy so as to guarantee the highest quality and authenticity. The olives are pitted and preserved with extra virgin olive oil or in water and salt (the simplest and most traditional way). In either version, our olives will become a delicious part of your meals or a fun snack at any time of the day… to enjoy alone or share with others.



OLIVE RIPIENE

con **FORMAGGIO** *di* **CAPRA** / *con* **FORMAGGIO** *e* **TARTUFO** / *con* **TONNO** / *con* **POMODORO** *e* **ACCIUGHE**

OLIVES STUFFED *with* **GOAT CHEESE** / *with* **CHEESE** *and* **TRUFFLE** / *with* **TUNA FISH** / *with* **TOMATOES** *and* **ANCHOVIES**









	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Olive con formaggio di capra *Olives with goat cheese*	328	180 g - 6.35 oz	12	24 mesi *24 months*
Olive con formaggio e tartufo ***Tuber aestivum Vitt.*** *Olives with cheese and truffle*	607	180 g - 6.35 oz		
Olive con tonno *Olives with tuna fish*	346	180 g - 6.35 oz		
Olive con pomodoro e acciughe *Olives with tomatoes and anchovies*	347	180 g - 6.35 oz		

OLIVE TAGGIASCHE

INTERE *e* DENOCCIOLATE

PICKLED *and* PITTED TAGGIASCHE OLIVES





	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PESO SGOCCIOLATO *DRAINED WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Olive taggiasche in salamoia *Taggiasche olives in brine*	305	200 g - 7.05 oz	120 g - 4.23 oz	12	24 mesi *24 months*
Olive taggiasche denocciolate in olio extra vergine di oliva *Pitted taggiasche olives in extra virgin olive oil*	192	180 g - 6.35 oz	120 g - 4.23 oz		

ALTRE OLIVE
INTERE *e* DENOCCIOLATE
OTHER OLIVES PICKLED *and* PITTED





	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PESO SGOCCIOLATO *DRAINED WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Olive verdi Bella di Cerignola in salamoia *Bella di Cerignola green olives in brine*	304	200 g - 7.05 oz	120 g - 4.23 oz	12	24 mesi *24 months*
Olive Nocellara in salamoia *Nocellara del Belice olives in brine*	531	200 g - 7.05 oz	120 g - 4.23 oz		

ALTRE OLIVE
INTERE *e* DENOCCIOLATE
OTHER OLIVES PICKLED *and* PITTED





	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PESO SGOCCIOLATO *DRAINED WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Olive leccino in salamoia *Leccino olives in brine*	532	200 g - 7.05 oz	120 g - 4.23 oz	12	24 mesi *24 months*
Olive leccino denocciolate in olio extra vergine di oliva *Pitted leccino olives in extra virgin olive oil*	533	120 g - 4.23 oz	120 g - 4.23 oz		



CAPPERI
CAPERS

I capperi sono i boccioli di un piccolo arbusto (Capparis spinosa), diffuso in tutto il bacino del Mediterraneo e conosciuto da tempi remoti per le sue proprietà salutari. I frutti di questa pianta sono chiamati "cucunci" e costituiscono un prodotto particolarmente ricercato. In Italia i capperi crescono nel sud, nelle isole ed in Liguria, da dove in passato attraverso la via del sale, sono entrati a far parte della tradizione gastronomica piemontese: il vitello tonnato ne è un esempio. La raccolta avviene da giugno a settembre, dunque in estate, e poi conservati principalmente sotto sale, ma anche in olio o in aceto, per essere usati tutto l'anno. I frutti invece sono conservati in una salamoia dolce per renderli pronti da gustare.
I capperi dal loro sapore intenso, sono utilissimi per tanti tipi di ricette: nei sughi e nelle salse con cui condire pasta, carne o pesce. Indispensabili nella caponata, ma buoni anche nel gazpacho, nel couscous, su pizze o per arricchire creative insalate.

Capers are the buds of a small bush (Capparis spinosa), which grows throughout the Mediterranean and has been known for centuries for its health benefits. The plant's fruits are called "cucunci" (or caper berries) and are e very desidered product.They grow in the south of Italy, on Sicily and the surrounding islands, and in Liguria. It was the Ligurian capers that were brought along the 'salt roads' to Piemonte and so entered the gastronomic tradition there – vitello tonnato (veal with tuna and capers) is one example of a classic Piemontese dish with capers.
Caper harvest occurs from June to September, and they are mainly preserved in salt (but also in oil or in vinegar) for use throughout the year. The caper berries are put into a light brine to allow them to be eaten right away.
With their intense flavor, capers are excellent for many different recipes, such as sauces and condiments to go with pasta, meat, or fish. In a caponata they are a must, but they are also wonderful in gazpacho, couscous, on pizzas, or to enliven a salad.



CAPPERI

CAPERS









	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PESO SGOCCIOLATO *DRAINED WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Capperi in olio extra vergine di oliva *Capers in extra virgin olive oil*	536	190 g - 6.70 oz	-	12	24 mesi *24 months*
Capperi in aceto di vino *Capers in vinegar*	537	200 g - 7.05 oz	130 g - 4.58 oz		
Frutti del cappero (*cucunci*) in aceto di vino *Caper berries in vinegar*	534	200 g - 7.05 oz	100 g - 3.53 oz		
Capperi in sale marino *Capers in sea salt*	535	150 g - 5.29 oz	-		

VERDURE
VEGETABLES

Caratteristica delle nostre conserve di verdura è la lavorazione volutamente semplice, per lasciare quanto più possibile inalterate le qualità delle materie prime.
Regola base è seguire la stagionalità delle colture, iniziando in primavera con i carciofi della Sardegna e delle Puglie, per poi proseguire in estate con le melanzane viola, i peperoni di Carmagnola, le cipolline borettane, i pomodori San Marzano.
La sfida è racchiudere in una conserva i profumi ed i sapori delle verdure appena raccolte, rievocando le sensazioni primitive impresse nella nostra memoria. Al tempo stesso vogliamo dimostrare come sia possibile trasformare anche i piatti più semplici in un'armonia di colori oltre che di sapori.

Our vegetable preserves are characterized by intentional simplicity, to leave the quality of the raw ingredients as unaltered as possible.
Our basic principle is to follow the seasonal harvest, starting in the spring with Sardinian and Apulian artichokes, then following in summer with violet eggplants, peppers from Carmagnola, Borettane onions, and San Marzano tomatoes.
The challenge is to preserve the aromas and flavors of the freshly harvested vegetables in order to invoke our memories of the raw ingredients. We also want to demonstrate that it's possible to transform the simplest of dishes in a harmonious mix of colors.







	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PESO SGOCCIOLATO *DRAINED WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Carciofini interi *Baby artichokes*	379	190 g - 6.70 oz	-	12	24 mesi *24 months*
Carciofi a spicchi *Quartered artichokes*	380	190 g - 6.70 oz	-		
Cipolline in aceto balsamico *Small onions in balsamic vinegar*	382	190 g - 6.70 oz	120 g - 4.23 oz		

VERDURE CLASSICHE
CLASSIC VEGETABLES





	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Antipasto di funghi e verdure *Mushrooms and vegetables mix*	378	190 g - 6.70 oz	12	24 mesi *24 months*
Giardiniera piemontese *Giardiniera - vegetables in tomato sauce*	385	190 g - 6.70 oz		

VERDURE GRIGLIATE

GRILLED VEGETABLES











	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Carciofi grigliati - *Grilled artichokes*	381	190 g - 6.70 oz	12	24 mesi *24 months*
Cipolline grigliate - *Grilled small onions*	383	190 g - 6.70 oz		
Melanzane grigliate - *Grilled eggplants*	219	190 g - 6.70 oz		
Peperoni grigliati - *Grilled peppers*	387	190 g - 6.70 oz		
Zucchine grigliate - *Grilled zucchini*	302	190 g - 6.70 oz		

GIARDINIERE *di* VERDURE

MIX *of* PICKLED VEGETABLES

Freschezza delle verdure ed equilibrio tra il dolce e l'agro sono le caratteristiche della nostra giardiniera, anche nella variante più ricca in olio extra vergine di oliva.

Our giardiniere (mix of pickled vegetables) is characterized by the freshness of our vegetables, and the balance of sweetness and acidity, even in the richer version in extra virgin olive oil.





	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PESO SGOCCIOLATO *DRAINED WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Giardiniera in agrodolce *Mixed vegetables in sweet-sour sauce*	538	290 g - 10.23 oz	180 g - 635 oz	12	24 mesi 24 months
	539	560 g - 19.75 oz	650 g - 12.35 oz	6	
	540	1650 g - 58.20 oz	1050 g - 37.04 oz		

GIARDINIERE *di* VERDURE

MIX *of* PICKLED VEGETABLES



	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PESO SGOCCIOLATO *DRAINED WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Giardiniera in olio extra vergine *Mixed vegetables in extra virgin oil*	541	290 g - 10.23 oz	180 g - 6.35 oz	12	24 mesi *24 months*
Peperoni in agrodolce *Peppers in sweet-sour sauce*	239	290 g - 10.23 oz	180 g - 6.35 oz		

VERDURE *in* AGRODOLCE

VEGETABLES *in* IN SWEET-SOUR SAUCE



	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PESO SGOCCIOLATO *DRAINED WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Carote in agrodolce *Carrots in sweet-sour sauce*	384	290 g - 10.23 oz	180 g - 6.35 oz	12	24 mesi *24 months*
Cavolfiore in agrodolce *Cauliflower in sweet-sour sauce*	386	290 g - 10.23 oz	180 g - 6.35 oz		

POMODORI ESSICCATI

in OLIO EXTRA VERGINE *di* OLIVA

DRIED TOMATOES *in* EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Pomodori essiccati *Dried tomatoes*	388	190 g - 6.70 oz	12	24 mesi *24 months*
Pomodori semi dried *Semi dried tomatoes*	399	190 g - 6.70 oz		

POMODORI ESSICCATI

DRIED TOMATOES



	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Pomodori essiccati *Dried tomatoes*	150	200 g - 7.05 oz	12	18 mesi *18 months*
	151	400 g - 14.10 oz		
Pomodori essicati - sfusi *Dried tomatoes - loose*	154	10 kg - 352.74 oz	1	
Pomodori ciliegino essicati *Dried cherry tomatoes*	481	200 g - 7.05 oz	12	



SALSE E CREME
SAUCES AND SPREADS

Connubio tra tradizione e innovazione, le salse e creme Oliveri sono uno modo gustoso e veloce per rendere speciali i vostri piatti. Abbiamo preso ispirazione dalla nostra terra, dove la Bagna cauda, piatto rituale nato nel Medioevo per festeggiare la spillatura del vino nuovo. Con l'unione di aglio, acciughe e olio extra vergine, questa salsa, è una delle ricette più sorprendenti della cucina piemontese. Per esaltare il lato conviviale, abbiamo pensato al kit "Bagna Cauda - To Share", scatola regalo pronta all'uso che diventa ancora più preziosa con la "Bagna cauda al tartufo". Il bagnetto verde e rosso, classici accompagnamenti del "gran bollito misto" , si affiancano alle creme di verdure dove l'olio extra vergine dona intensità. Infine troviamo le salse più preziose a base di funghi e tartufo, che data la loro cremosità si possono usare anche come condimento per i primi piatti. Buon appetito!

Combining tradition and innovation, Oliveri sauces and creams are a delicious and quick way to make your dishes unique.
We take inspiration from our region with bagna Cauda sauce, a traditional dish born in the Medieval period to celebrate the tapping of new wine. This blend of garlic, anchovies, and extra virgin olive oil is one of the most astounding recipes of Piedmontese cuisine. For a convivial experience, we've created the "Bagna Cauda – To Share" kit – a ready-to-use gift basket which can also be ordered in its more lavish version, the "Bagna cauda al tartufo" (with truffle). We also have bagnetto sauces – the green version is made with parsley and anchovies, the red one with peppers and tomatoes. These are classic pairings for the gran bollito misto (mixed boiled meats), and both are enriched with extra virgin olive oil. The most precious sauces are those with a base of mushrooms and truffles, which can be used as sauces for rice or pasta dishes thanks to their creaminess. Buon appetito!

BAGNA CAUDA KIT

BAGNA CAUDA KIT



	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Kit bagna cauda (scatola regalo con fornelletto in terracotta, bagna cauda 100 g, fiammiferi, candela) *Garlic and anchovy sauce kit (gift box with terracotta burner, bagna cauda, matches, candle)*	544	100 g - 3.53 oz	2/4	24 mesi *24 months*
	618	190 g - 6.70 oz	2/4	
Kit bagna cauda con tartufo (scatola regalo con fornelletto in terracotta, bagna cauda 100 g, fiammiferi, candela) *Garlic and anchovy sauce with truffle kit (gift box with terracotta burner, bagna cauda, matches, candle)*	619	100 g - 3.53 oz	2/4	

SALSE
della TRADIZIONE

TRADITIONAL SAUCES





	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Bagna cauda *Garlic and anchovy sauce*	300	100 g - 3.53 oz	12	24 mesi *24 months*
	301	190 g - 6.70 oz		
	478	520 g - 18.34 oz	6	
Bagna cauda con tartufo *Tuber aestivum Vitt.* *Garlic and anchovy sauce with truffle*	545	100 g - 3.53 oz	12	
	581	520 g - 18.34 oz	6	

SALSE
della TRADIZIONE

TRADITIONAL SAUCES



	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Bagnetto verde	306	100 g - 3.52 oz	12	24 mesi *24 months*
Parsley and anchovy sauce	479	520 g - 18.34 oz		
Bagnetto rosso	546	100g - 3.52 oz		
Tomato and pepper sauce	582	520 g - 18.34 oz		
Diavoletto	313	100 g - 3.53 oz		
Spicy sauce with tuna	480	520 g - 18.34 oz	6	



CREME

di FUNGHI *e* TARTUFI

MUSHROOMS *and* TRUFFLES CREAMS





	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Crema di funghi porcini *Boletus edulis e relativo gruppo* *Porcini mushroom sauce*	315	100 g - 3.53 oz	12	24 mesi *24 months*
	474	520 g - 18.34 oz	6	
Crema di funghi porcini con tartufo *Tuber aestivum Vitt.* *Porcini mushroom and truffle sauce*	317	100 g - 3.53 oz	12	
	475	520 g - 18.34 oz	6	

CREME
di VERDURA

VEGETABLE SPREADS



	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Crema di carciofi *Artichoke spread*	319	100 g - 3.53 oz	12	24 mesi *24 months*
	476	520 g - 18.34 oz	6	
Crema di cipolle *Onion spread*	548	100g - 3.53 oz	12	
	584	520 g - 18.34 oz	6	
Crema di olive taggiasche *Taggiasca olive paste*	321	100 g - 3.53 oz	12	
	322	520 g - 18.34 oz	6	
Crema di peperoncini *Chilli peppers spread*	310	100 g - 3.53 oz	12	
	473	520 g - 18.34 oz	6	
Crema di peperoni *Red peppers spread*	547	100g - 3.53 oz	12	
	583	520 g - 18.34 oz	6	
Crema di pomodori essiccati *Sun dried tomato paste*	327	100g - 3.53 oz	12	
	326	520 g - 18.34 oz	6	



PESTI, CONDIMENTI *e* SUGHI

PESTO, CONDIMENTS *and* SAUCES

La vicinanza geografica tra Piemonte e Liguria ha, da sempre, dato vita ad una contaminazione tra le due cucine, così che alcune ricette liguri sono entrate a far parte della tradizione piemontese.
Tra i condimenti non poteva mancare la nostra interpretazione del pesto genovese, della salsa di noci e del pesto rosso oltre ad un classico della cucina italiana, l'aglio olio e peperoncino, realizzato con peperoncini coltivati nei nostri campi.
Al tempo stesso abbiamo reso omaggio ad una delle maggiori tradizioni culinarie italiane, la pasta, con una linea di sughi rossi pronti dalle ricette originali, tra cui non poteva mancare quello ai funghi, degno di nota per la sua concentrazione di porcini.

The geographical proximity of Piemonte and Liguria has resulted in a strong influence between the two cuisines, which means several Ligurian recipes have entered into the Piedmontese tradition.
Genovese pesto is one of these, and our interpretation of this classic is not to be missed. Walnut sauce, our red pesto, and garlic oil and hot pepper (made with peppers grown in our own fields) are Italian classics.
We have also paid respect to pasta, one of the principal Italian culinary traditions, with a line of ready-to-use tomato-based sauces following our exclusive recipes. Of these, the mushroom version is particularly noted for its concentration of porcini.



PESTI *e* CONDIMENTI

PESTO *and* CONDIMENTS









	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Pesto genovese *Genovese pesto*	181	85 g - 3.00 oz	12	12 mesi *12 months*
Pesto rosso *Red pesto*	551	100 g - 3.53 oz	12	24 mesi *24 months*
Aglio olio e peperoncino *Garlic oil and chilli peppers*	377	100 g - 3.53 oz		
Salsa di noci *Walnut sauce*	552	85 g - 3.00 oz		

SUGHI

PASTA SAUCES









	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Sugo di capperi e olive *Tomato sauce with capers and olives*	351	190 g - 6.70 oz	12	24 mesi *24 months*
Sugo di carciofi *Tomato sauce with artichokes*	352	190 g - 6.70 oz		
Sugo di funghi porcini *Tomato sauce with porcini mushrooms*	354	190 g - 6.70 oz		
Sugo di verdure *Tomato sauce with vegetables*	355	190 g - 6.70 oz		



PASSATE BIOLOGICHE
ORGANIC TOMATOES

La nostra attenzione verso l'ambiente ci ha portato ad avvicinarsi al mondo del biologico ed iniziare una nuova avventura, partendo dal più classico dei prodotti della cucina italiana: la passata di pomodoro.
I migliori pomodori biologici certificati, entro 48 ore dalla raccolta vengono trasformati in deliziose Passata di Pomodoro, Polpa, Cubettato e sughi già pronti.
I pomodori vengono trasformati da pomodoro fresco, grazie al confezionamento in vaso e la pastorizzazione immediata si mantiene inalterato il sapore e la freschezza del pomodoro appena raccolto: la lavorazione dal fresco ci permette di riscoprire la vera "conserva di pomodoro" che preparavano in estate le nostre nonne. Sono prodotti già pronti all'uso, basta scaldarli ed aggiungerli alla pasta con un filo d'olio extra vergine di oliva. Sono anche un'ottima base per numerose ricette.

Our attention to the environment has led us to embark on a new adventure: the world of organic food. We have started with the most classic of Italian kitchen staples, tomato puree (passata).
The finest certified organic tomatoes are transformed within 48 hours of harvest into delicious tomato puree, minced (ground) tomatoes, chopped tomatoes, and ready-made sauces.
The fresh tomatoes are transformed thanks to a process of immediate pasteurization in the jar, which maintains the freshness and flavor of the newly-harvested tomatoes: this method of working directly with the fresh tomatoes allows us to rediscover the 'true' tomato preserves that our grandmothers would prepare in summer. These products are all ready for consumption – just warm them up, and add to your pasta with a drizzle of extra virgin olive oil. They can also serve as an excellent base for many other recipes.

PASSATE BIOLOGICHE

ORGANIC TOMATOES



IT-BIO-006

AGRICOLTURA ITALIA
ITALY AGRICULTURE
AGRICULTURE ITALIE
ITALIEN LANDWIRTSCHAFT

PASSATA DI POMODORO 690G, POLPA DI POMODORO 690G E CUBETTATO DI POMODORO 350G - Ingredienti: pomodoro*. *Da Agricoltura Biologica.
Una volta aperto il prodotto conservare tra 0° e 4°C per massimo 5 giorni. Il contenuto del sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente. ORIGINE DEL POMODORO: UE (ITALIA)
Strained tomato 24.34oz, Tomato seasoning 24.34oz Diced tomato 12.34oz
Ingredients: tomato. *from Organic Farming.*
After opening the product store in refrigerator between 0° and 4 C° for max 5 days. The content of the salt is exclusively due to sodium naturally present. TOMATO ORIGIN: EU (ITALY).

POLPA DI POMODORO CON BASILICO 350g
Ingredienti: pomodoro* basilico* 0,5%. *Da Agricoltura Biologica. Una volta aperto il prodotto conservare tra 0° e 4°C per massimo 5 giorni. Il contenuto del sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente. ORIGINE DEL POMODORO: UE (ITALIA), ORIGINE DEL BASILICO: UE (ITALIA).

TOMATO SEASONING WITH BASIL 12.34oz
Ingredients: tomato basil* 0,5%. *From Organic Farming. After opening the product store in refrigerator between 0° and 4 C° for max 5 days. The content of the salt is exclusively due to sodium naturally present. TOMATO ORIGIN: EU (ITALY), BASIL ORIGIN: EU (ITALY)*

	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Passata di pomodoro *Strained tomato*	553	690 g - 24.34 oz	6	36 mesi *36 months*
Polpa di pomodoro *Tomato seasoning*	554	690 g - 24.34 oz		
Cubettato di pomodoro *Diced tomato*	555	350 g - 12.34 oz		
Polpa di pomodoro con basilico *Tomato seasoning with basil*	556	350 g - 12.34 oz		



CONFETTURE PER FORMAGGI
JAMS FOR CHEESES

Prestigiose confetture, connubio di prelibatezza e di gusto, vantano la totale assenza di conservanti e coloranti: la frutta matura, lavorata in giornata, mantiene tutto il gusto e le proprietà del prodotto appena raccolto.
Si va dalla dimenticata "mostarda d'uva", mosto d'uva barbera con frutti autunnali, alla confettura di peperoni e miele, a quella di pere e pinoli ed altre ancora.
Consigliato è l'accompagnamento ai formaggi: l'unione di questi due prodotti accentua reciprocamente le loro naturali caratteristiche: la succosità dei frutti sottolinea la morbidezza e il sapore dei formaggi e questi ultimi esaltano le note aspringe e profumate dei frutti.
Degne di nota sono la confettura di cipolle di Tropea con arancia e zenzero e la confettura di peperoncini, da provare con il cioccolato fondente o dessert al cacao, contemporaneo abbinamento di gusto.
Oggi queste associazioni sono dettate dalla voglia di innovare, di sperimentare e di cercare nuovi piacevoli sapori.

Our exquisite jams boast a complete lack of preservatives and food coloring: using only ripe fruit, processed on the same day as picked, allows us to maintain all the qualities of the fresh, raw ingredients. We start with the grape mostarda, made from a mix of barbera must and autumn fruits, continuing with the pepper and honey jam, or the pear and pine nut jams, to name just a few. We recommend pairing these conserves with cheese: together they accentuate each other's natural characteristics – the juiciness of the jam highlights the softness of cheese, which in turn emphasizes the sharper and fragrant notes of the fruit. Also remarkable is our conserve of sweet red Tropean onion with orange and ginger, as well as the hot pepper jam – worth pairing with dark chocolate or any chocolate-based dessert. These combinations are the product of a desire to continually innovate, experiment, and discover new tastes.

CONFETTURE *e* COMPOSTE

di FRUTTA *e* VERDURE

FRUIT *and* VEGETABLE JAM









	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Mostarda d'uva *Grape "mostarda" (Barbera grape must, apples, pears, figs, orange rind, cinnamon)*	400	40 g - 1.41 oz	30	24 mesi *24 months*
	401	120 g - 4.23 oz	12	
	457	620 g - 21.86 oz	6	
Confettura di pere e pinoli *Pears jam with pine nuts*	403	40 g - 1.41 oz	30	
	404	120 g - 4.23 oz	12	
	458	620 g - 21.86 oz	6	
Confettura extra di fichi *Extra fig jam*	409	40 g - 1.41 oz	30	
	410	120 g - 4.23 oz	12	
	460	620 g - 21.86 oz	6	
Composta di peperoni e miele *Pepper and honey jam*	406	40 g - 1.41 oz	30	
	407	120 g - 4.23 oz	12	
	459	620 g - 21.86 oz	6	

CONFETTURE *e* COMPOSTE

di FRUTTA *e* VERDURE

FRUIT *and* VEGETABLE JAM









	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Composta di cipolle di Tropea *Tropea red onion jam*	412	40 g - 1.41 oz	30	24 mesi *24 months*
	413	120 g - 4.23 oz	12	
	456	670 g - 26.63 oz	6	
Composta di cipolle arance e zenzero *Onion, orange, and ginger jam*	557	40 g - 1.41 oz	30	
	558	120 g - 4.23 oz	12	
	587	670 g - 26.63 oz	6	
Confettura extra di pomodori verdi *Extra green tomato jam*	418	40 g - 1.41 oz	30	
	419	120 g - 4.23 oz	12	
	462	620 g - 21.86 oz	6	
Composta di peperoncini *Chilli pepper jam*	415	40 g - 1.41 oz	30	
	416	120 g - 4.23 oz	12	
	461	620 g - 21.86 oz	6	

BOX CONFETTURE *e* COMPOSTE

BOX *of* JAMS *and* PRESERVES



	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Tris di frutta: mostarda d'uva, confettura di pere e pinoli, confettura extra di fichi *Fruit trio: grape "mostarda", pears jam with pine nuts, extra fig jam*	559	120 g - 4.23 oz	9	24 mesi *24 months*
Tris di verdura: composta di peperoni e miele. composta di cipolle di Tropea, confettura extra di pomodori verdi *Vegetable trio: pepper and honey jam, Tropea red onion jam, extra green tomato jam*	560	120 g - 4.23 oz		
Espositore da 60 pezzi: mostarda d'uva, confettura di pere e pinoli, composta di cipolle di Tropea, composta di peperoni e miele *Display with 60 units: grape "mostarda", pears jam with pine nuts, Tropea red onion jam, pepper and honey jam*	561	-	1	

ABBINAMENTI *con i* FORMAGGI

SUGGESTED PAIRING *with* CHEESE





MOSTARDA D'UVA
"Mostarda" tipica piemontese a base di mosto d'uva con aggiunta di frutta autunnale e nocciole tostate, senza zucchero aggiunto, con una caratteristica nota acidula, si accompagna a formaggi caprini freschi o di media stagionatura come la Robiola di Roccaverano Dop

GRAPE MOSTARDA
Typical Piedmontese "Mostarda" based on grape must with the addition of autumn fruit and toasted hazelnuts, without added sugar, with a characteristic acidic note, it matches well with fresh or medium- aged goat's cheeses such as Robiola di Roccaverano Dop

CONFETTURA PERE E PINOLI
Confettura densa e cremosa impreziosita dallo zucchero di canna e dai pinoli si accompagna a formaggi di media stagionatura, come Castelmagno o Salva cremasco

PEARS JAM WITH PINE NUTS
Dense and creamy jam with cane sugar and pine nuts, it matches well with medium aged cheeses, such as Castelmagno or Salva cremasco

CONFETTURA EXTRA DI FICHI
L'aggiunta di chiodi di garofano e cannella dà una nota speziata che rende questa classicaconfettura perfetta per accompagnare formaggi come tome o pecorini

EXTRA FIG JAM
The addition of cloves and cinnamon gives a spiced note that makes this classic jam perfect to accompany cheeses such as tome or pecorino

COMPOSTA DI PEPERONI E MIELE
La nota erbacea tipica del peperone viene addolcita dal miele e rende questa composta particolarmente adatta ad accompagnare formaggi dal sapore deciso come gli erborinati

PEPPER AND HONEY JAM
The typical herbaceous note of pepper is sweetened by honey and makes this compote particularly suitable for accompanying cheeses with a strong flavor such as blue cheeses

COMPOSTA DI CIPOLLE DI TROPEA
La dolcezza della cipolla di Tropea viene arricchita dall'aggiunta di spezie, che rendono questa composta molto versatile, perfetta per accompagnare i formaggi ma anche il "foie gras" o il petto d'anatra.

TROPEA RED ONION JAM
The sweetness of the Tropea onion is enriched by the addition of spices, which make this compote very versatile, perfect for accompanying cheeses but also "foie gras" or duck breast.

COMPOSTA DI CIPOLLE, ARANCE E ZENZERO
L'aggiunta dello zenzero e dell'aceto balsamico, rende questa composta di cipolle un originale accostamento con formaggi a pasta dura come il Parmigiamo Reggiano o il Tonale

ONION, ORANGE, AND GINGER JAM
The addition of ginger and balsamic vinegar makes this onion compote an original combination with hard cheeses such as Parmigamo Reggiano or Tonale

CONFETTURA EXTRA DI POMODORI VERDI
Composta classica con note erbacee che ben si accompagna a formaggi di media stagionatura come tome di montagna, o pecorini

EXTRA GREEN TOMATO JAM
Classic compote with herbaceous notes that matches well with medium-aged cheeses such as mountain tome or pecorino

COMPOSTA DI PEPERONCINI
Composta dal sapore deciso attenuato solo in parte dalla dolcezza dello zucchero, che ben si accompagna con formaggi freschi, in particolare caprini

CHILLI PEPPER JAM
Jam with a strong flavor only partially attenuated by the sweetness of the sugar, which matches well with fresh cheeses, especially the goat's ones



FRUTTA SECCA, MIELE *e* DOLCI

NUTS, HONEY *and* SWEET

Il basso Piemonte, conserva ancora delle aree incontaminate, dove piccoli apicultori portano avanti questo antico mestiere con passione, riuscendo ad ottenere un miele genuino di altissima qualità. A questa eccellenza se ne affianca un'altra: la Tonda Gentile del Piemonte, o Nocciola Piemonte, una nocciola IGP, dall' aroma dolce e delicato, considerata in ambito mondiale la migliore varietà. Dolci prelibatezze completano il nostro assortimento: una crema gianduia, a base di nocciole e cacao ed una torta di nocciole senza glutine

The south of Piemonte region retains some untouched areas, where small bee-keepers continue to practice their ancient work with passion, still obtaining a genuine high-quality honey. Another regional food excellence is the Tonda Gentile del Piemonte (Piemonte hazelnut), a hazelnut with protected regional status (IGP) with a sweet aroma, known worldwide as the finest hazelnut. Sweet delicacies complete our range of products: a gianduja cream made of hazelnuts and cocoa and a gluten free hazelnuts cake.

FRUTTA SECCA *al* MIELE

NUTS *with* HONEY

con NOCCIOLA PIEMONTE IGP

with PIEDMONT HAZELNUT



	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Nocciole al miele di acacia	502	130 g - 4.58 oz	12	24 mesi
Hazelnuts with acacia honey	503	220 g - 7.76 oz		*24 months*
Noci al miele di acacia	504	130 g - 4.58 oz		
Walnuts with acacia honey	505	220 g - 7.76 oz		
Frutta secca mista al miele di acacia	500	130 g - 4.58 oz		
Mixed nuts with acacia honey	501	220 g - 7.76 oz		

MIELE *e* NOCCIOLE

HONEY *and* HAZELNUTS





	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Miele di acacia	510	250 g - 8.82 oz	12	24 mesi
Acacia honey				*24 months*
Nocciola Piemonte IGP tostata	506	200 g - 7.05 oz	12	12 mesi
Roasted Piedmont hazelnut				*12 months*

FRUTTA SECCA *in* BARATTOLO

NUTS *in* JAR



		CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Nocciola Piemonte IGP tostata *Roasted Piedmont hazelnut*	barattolo *jar*	511	200 g - 7.05 oz	12	12 mesi *12 months*
Noci sgusciate *Shelled walnuts*	barattolo *jar*	512	140 g - 4.94 oz		
Frutta secca mista *Mixed nuts*	barattolo *jar*	513	200 g - 7.05 oz		

DOLCE

SWEET



Senza Glutine
Gluten Free

	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Crema di nocciole e cacao *Hazelnuts and cocoa cream*	507	190 g - 6.70 oz	12	18 mesi *18 months*
Torta nocciole (senza glutine) *Hazelnuts cake (gluten free)*	508	250 g - 8.82 oz	10	6 mesi *6 months*

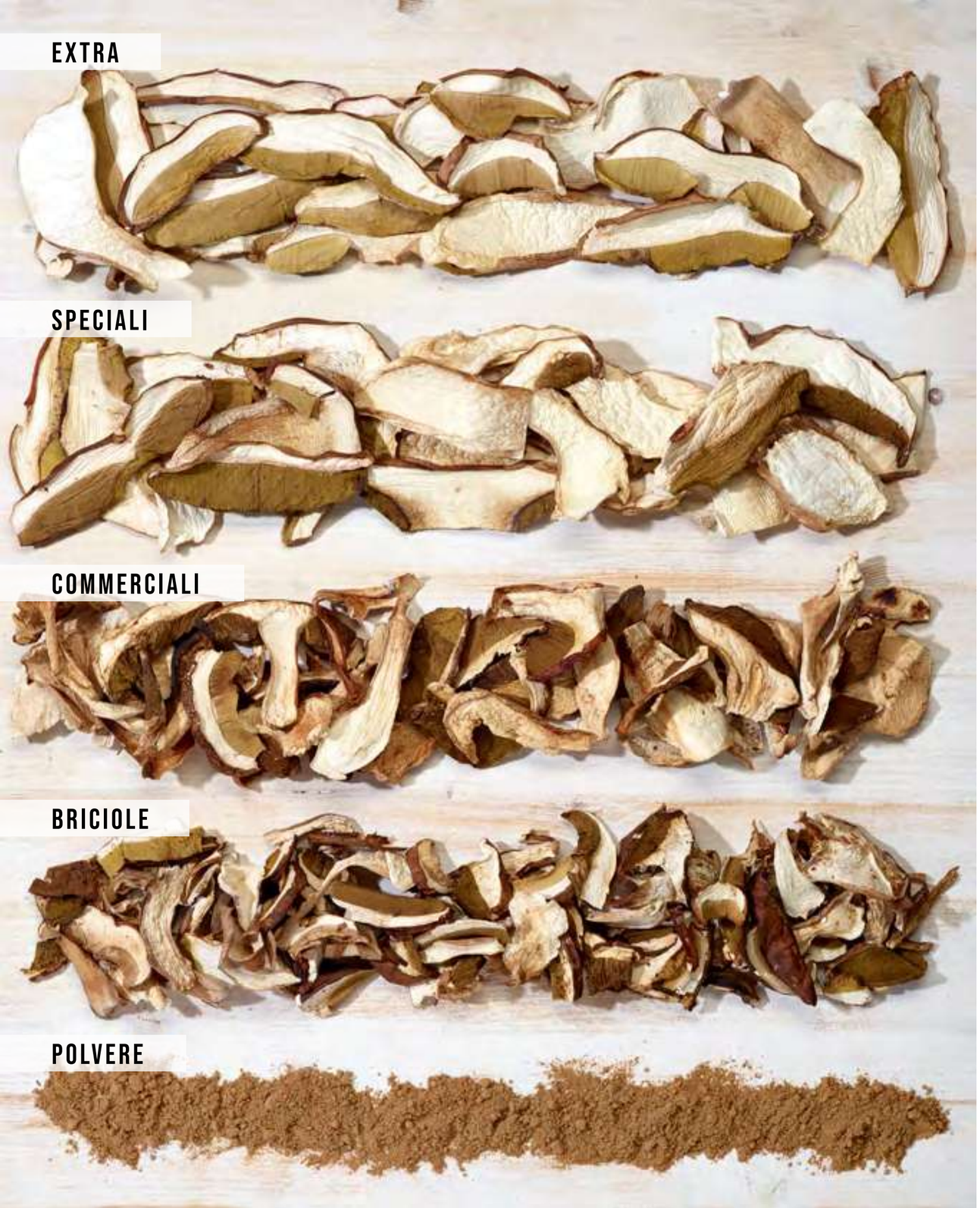
LINEA PROFESSIONALE

FOOD SERVICE LINE

Oliveri inaugura una linea professionale di materie prime e conserve in grandi formati, per meglio venire incontro alla esigenze della ristorazione e delle gastronomie.

Oliveri has introduced a professional food service line with raw ingredients and preserves in larger format, so as to better meet the needs of restaurants and culinary enterprises.





FUNGHI SECCHI SFUSI

DRY BULK MUSHROOMS

	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Funghi porcini secchi - **EXTRA** *Dried porcini mushrooms - EXTRA*	127	4/6 kg 141.09/211.64 oz	1	24 mesi *24 months*
Funghi porcini secchi - **SPECIALI A** *Dried porcini mushrooms - SPECIAL A*	115	5 kg - 176.37 oz	1	
Funghi porcini secchi - **SPECIALI B** *Dried porcini mushrooms - SPECIAL B*	115	5 kg - 176.37 oz	1	
Funghi porcini secchi - **COMMERCIALI A** *Dried porcini mushrooms - COMMERCIAL A*	105	6/7 kg 211.64/246.91 oz	1	
Funghi porcini secchi - **commerciali B** *Dried porcini mushrooms - COMMERCIAL B*	105	7 kg - 282.19 oz	1	
Funghi porcini secchi - **briciole** *Dried porcini mushrooms - crumbled*	187	1 kg - 35.27 oz	6	
Funghi porcini secchi in **polvere** *Powdered (dried) porcini mushrooms*	588	1 kg - 35.27 oz	10	

	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Funghi secchi spugnole (o morchelle) *Dried morel mushrooms*	596	100 g - 5.52 oz	-	24 mesi *24 months*
Funghi secchi trombette dei morti *Dried black trumpet mushrooms*	597	1 kg - 35.27 oz	6	
Funghi secchi galletti (o finferli) *Dried chanterelles*	598	1 kg - 35.27 oz	6	
Funghi secchi galletti e trombette dei morti *Dried chanterelle and black trumpet mushrooms*	599	1 kg - 35.27 oz	6	
Funghi secchi misti con porcini *Dried mixed mushrooms with porcinis*	608	1 kg - 35.27 oz	6	

FUNGHI PORCINI CONGELATI

FROZEN PORCINI MUSHROOMS



	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Funghi porcini interi *Whole porcini mushrooms*	397	500 g - 17.63 oz	6	18 mesi *18 months*
	484	1000 g - 35.27 oz	10	



	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Funghi porcini cubettati *Cubed porcini mushrooms*	394	300 g - 10.58 oz	8	18 mesi *18 months*
	482	1000 g - 35.27 oz	10	

FUNGHI PORCINI CONGELATI

FROZEN PORCINI MUSHROOMS



	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Funghi porcini laminati *Sliced porcini mushrooms*	395	150 g - 5.29 oz	8	18 mesi *18 months*
	483	1000 g - 35.27 oz	8	



	CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
Funghi porcini impanati *Breaded porcini mushrooms*	396	150 g - 5.29 oz	8	18 mesi *18 months*
	398	1000 g - 35.27 oz	8	

CATERING

FOOD SERVICE LINE

Tutte le conserve sono prodotte in formato catering, per venire incontro alle esigenze della ristorazione e per la vendita del prodotto sfuso a banco.
Il prodotto è confezionato in cestelli in materiale plastico, termosaldati sottovuoto con coperchio di protezione per consentire una pratica chiusura e riapertura.
Questo contenitore consente una maggiore sicurezza nel trasporto ed essendo pastorizzato può essere conservato a temperatura ambiente sino alla sua apertura, dopodiché va stoccato in frigorifero.

Our preserves exist also in catering format, to meet the demands of restaurants and the need for bulk products.
We make them in small plastic containers, thermo-vacuum-sealed with a protective cover for easy opening and closing.
The container allows for secure transport, and because the contents have been pasteurized it can be stored at room temperature until opened, after which it must be stored in the fridge.





007 Funghi porcini spaccati in olio di semi
Sliced porcini mushrooms in seed oil



026 Funghi porcini interi in olio di semi
Whole porcini mushrooms in seed oil



016 Funghi porcini spaccati testa nera in olio di semi
Sliced black head porcini mushrooms in seed oil



036 Funghi porcini interi testa nera in olio di semi
Whole black head porcini mushrooms in seed oil



568 Carpaccio di funghi porcini in olio di semi
Carpaccio of porcini mushrooms in seed oil



082 Funghi chiodini (pholiota nameco mutabilis) in olio di semi
Honey mushrooms (pholiota nameco mutabilis) in seed oil



052 Funghi galletti (cantharellus cibarius) in olio di semi
Chantarelle mushrooms (cantharellus cibarius) in seed oil



062 Funghi mistobosco in olio di semi
Mixed mushrooms in seed oil



072 Funghi di muschio (volvaria esculenta) in olio di semi
Straw mushrooms (volvaria esculenta) in seed oil



092 Funghi sanguinelli (lactarius deliciosus) in olio di semi
Red pine mushrooms (lactarius deliciosus) in seed oil

PESO NETTO *NET WEIGHT*	PESO SGOCCIOLATO *DRAINED WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
2300 g - 81.13 oz	1600 g - 56.44 oz	4	12 mesi *12 months*



258 Peperoncini con capperi e acciughe in olio di semi
Chilli peppers with capers and anchovies in seed oil



268 Peperoncini con tonno in olio di semi
Chilli peppers with tuna fish in seed oil



278 Peperoncini con formaggio di capra in olio di semi
Chilli peppers with goat cheese in seed oil



569 Peperoncini con formaggio e tartufo in olio di semi
Chilli peppers with cheese and truffle in seed oil



339 Peperoncini gialli con tonno in olio di semi
Yellow chilli peppers with tuna fish in seed oil



613 Olive con formaggio di capra in olio di semi
Olives with goat cheese in seed oil



614 Olive con tonno in olio di semi
Olives with tuna fish in seed oil



615 Olive con pomodoro e acciughe in olio di semi
Olives with tomatoes and anchovies in seed oil



617 Olive con formaggio e tartufo in olio di semi
Olives with cheese and truffle in seed oil

PESO NETTO *NET WEIGHT*	PESO SGOCCIOLATO *DRAINED WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
2300 g - 81.13 oz	1500 g - 52.91 oz	4	12 mesi *12 months*



553 Olive taggiasche in salamoia
Taggiasche olives in brine



554 Olive taggiasche denocciolate in salamoia
Pitted taggiasche olives in brine



616 Olive taggiasche denocciolate in olio extra vergine di oliva
Pitted taggiasche olives in extra virgin olive oil



211 Olive taggiasche denocciolate in olio di semi
Pitted taggiasche olives in seed oil



550 Olive verdi Bella di Cerignola in salamoia
Bella di Cerignola green olives in brine



551 Olive leccino in salamoia
Leccino olives in brine



552 Olive leccino denocciolate in salamoia
Pitted leccino olives in brine



579 Olive leccino denocciolate in olio di semi
Pitted leccino olives in seed oil



570 Frutti dei capperi (cucunci) in aceto di vino
Caper berries in vinegar



571 Capperi in olio di semi
Capers in seed oil



572 Capperi in aceto
Capers in vinegar



573 Capperi in sale marino
Capers in sea salt

CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PESO SGOCCIOLATO *DRAINED WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
616 - 211 - 579	2300 g - 81.13 oz	1500 g - 52.91 oz	4	12 mesi *12 months*
553 - 554 - 550 -551 - 552	7500 g - 264.55 oz	5000 g - 176.37 oz		



207 Carciofini interi
in olio di semi
Baby artichokes
in seed oil



210 Carciofi a spicchi
in olio di semi
Sliced artichokes
in seed oil



215 Cipolline in aceto
balsamico
Small onions
in balsamic vinegar



202 Antipasto di funghi e
verdure in olio di semi
Mushroom and vegetable
mix in seed oil



236 Carciofini grigliati
in olio di semi
Grilled artichokes
in seed oil



193 Cipolline grigliate
in olio di semi
Grilled small onions
in seed oil



221 Melanzane viola grigliate
in olio di semi
Grilled purple eggplants
in seed oil



224 Peperoni grigliati
in olio di semi
Grilled peppers
in seed oil



194 Zucchine grigliate
in olio di semi
Grilled zucchini
in seed oil



230 Pomodori essiccati
in olio di semi
Sun dried tomatoes
in seed oil

CODICE *CODE*	PESO NETTO *NET WEIGHT*	PESO SGOCCIOLATO *DRAINED WEIGHT*	PZ X CRT *PC X CRT*	DURATA *SHELF LIFE*
	2300 g - 81.13 oz	1500 g - 52.91 oz	4	12 mesi *12 months*
215	2500 g - 88.18 oz	1500 g - 52.91 oz		



Nel 2011 l'azienda è stata insignita del prestigioso riconoscimento dell'Eccellenza Artigiana da parte della Regione Piemonte.
In 2011 the company was recognized with the prestigious award of 'Artisanal Excellence' by the region of Piemonte.

Per la realizzazione delle ricette presenti sul catalogo si ringraziano:
Luisa Chiddo, Ambra Poli.
For the creation of recipes in the catalogue, we thank:
Luisa Chiddo, Ambra Poli.

Oliveri s.r.l.
Sede legale *Registered office*
Via Carducci 14 – 15011 Acqui Terme (AL) Italia

Stabilimento *Factory*
Reg. Fontane 56 - 15019 Strevi (AL) Italia
Tel. +39 0144 324987
info@oliveri-piemonte.it
www.oliveri-piemonte.it

Per ogni variazione fa fede il listino. Le immagini e le descrizioni sono puramente indicative, l'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche senza preavviso
For all details the current price list prevails. All images and descriptions are for illustrative purpose only, the company reserves the right to make changes whithout prior notice and at any time.

CASTIGLIONIFOODPHOTOGRAPHY.COM



www.oliveri-piemonte.it