dal 1970

EVERGREEN

di Pietro Bonaccorso

EVERGREEN

di Pietro Bonaccorso

Tradizione e Innovazione

Tradition and Innovation

EVERGREEN
di Pietro Bonaccorso

Unico al mondo

Grazie alla posizione geografica favorevole di Bronte e ai sali minerali che il terreno lavico offre, il pistacchio assume una forma unica, colore e proprietà organolettiche ricercate in tutto il mondo.

Viene raccolto ogni due anni, agli inizi di settembre, esclusivamente a mano permettendo di garantire e mantenere elevati livelli di qualità ed esclusività.

Un frutto unico soggetto al ciclo della natura e alle intemperie stagionali, semplici temporali estivi ne potrebbero dimezzare le produzioni.



Unique in the world

Thanks to Bronte's favourable geographic location and the mineral salts that the lava soil provides, the pistachio takes on a unique shape, colour and organoleptic properties that are sought after all over the world.
It is harvested every two years, at the beginning of September, exclusively by hand, which makes possible to guarantee and maintain high levels of quality and exclusivity.
The Pistachio is a unique fruit subject to the cycle of nature and seasonal bad weather, simple summer storms could halve its production.



EVERGREEN
di Pietro Bonaccorso

Origine garantita

Da sempre abbiamo a cuore il nostro Oro Verde, a tal punto da contribuire affinché ottenesse la denominazione DOP.

Dal 2011, infatti, aderiamo ai regolamenti imposti dal Consorzio di Tutela del Pistacchio Verde di Bronte D.O.P. e per questo sottoponiamo i nostri stabilimenti a controlli periodici che certificano la trasparenza del nostro operato.

Inoltre, siamo fra i confezionatori ufficiali scelti dalla rinomata associazione dei Presidi Slow Food per la tutela e la valorizzazione dei prodotti del proprio territorio.



Guaranteed origin

We have always cherished our Green Gold, to such an extent that we contributed to it obtaining the Protected Designation of Origin.
Since 2011, in fact, we have adhered to the regulations imposed by the Consortium for the Protection of the "Pistacchio Verde di Bronte D.O.P.", and for this reason we subject our factories to periodic inspections that certify the transparency of our work.
In addition, we are among the official packers chosen by the renowned Slow Food Presidia association for the protection and promotion of the products of own territory.

EVERGREEN
di Pietro Bonaccorso

Storia

I nostri prodotti raccontano una storia, quella di Nonno Nunzio che intorno al 1950 intraprese la coltivazione del rinomato frutto. La forte passione per il pistacchio e l'attaccamento al territorio sono i valori che ha tramandando al giovane figlio Pietro che nel 1970 fondò Evergreen affiancando alla materia prima i prodotti trasformati.

Dagli anni 2000 anche i figli Fabio e Stefano hanno deciso di seguire le orme del padre inserendosi nell'organico aziendale con la stessa passione e amore per l'Oro Verde.

History

Our products tell a story, that of Grandfather Nunzio who around 1950 undertook the cultivation of the renowned fruit. His strong passion for pistachios and his attachment to the territory are the values he passed on to his young son Pietro, who founded Evergreen in 1970, adding semi-finished products to the raw material.

Since the 2000s, his sons Fabio and Stefano have also decided to follow in their father's footsteps, joining the company staff with the same passion and love for the Green Gold.





EVERGREEN
di Pietro Bonaccorso

Qualità Controllata

Noi di Evergreen curiamo ogni aspetto dell'Oro Verde. Dalla tradizionale coltivazione a mano fino alla trasformazione nei nostri stabilimenti con impianti di ultima generazione. Garantiamo prodotti senza gusci e corpi estranei grazie all'utilizzo di moderni sistemi di selezione automatizzati. Offriamo un prodotto sicuro per il consumo umano, sottoposto a rigidi standard di controllo e analisi per la ricerca delle aflatossine, dannose per l'organismo.

Controlled Quality

At Evergreen, we take care of every aspect of Green Gold. From traditional cultivation by hand to transformation in our factories with latest generation systems. We guarantee products without shells and foreign matter thanks to the use of modern automated sorting systems. We offer a product safe for human consumption that is subject to rigorous standards and analysis for aflatoxins, which are harmful to the body.





Dal produttore al consumatore
From producer to consumer



Coltivazione e raccolta
Cultivation and harvesting

Lavorazione e Trasformazione
Processing and Transformation

Vendita
Sale







EVERGREEN
di Pietro Bonaccorso

Ever... Green

Del pistacchio non si butta via niente, noi di Evergreen lo sappiamo e abbiamo trovato il modo per sbarazzarci dei gusci. Dal 1993 i nostri forni e i nostri riscaldamenti sono alimentati a gusci di pistacchi.

Grazie all'installazione nel 2005 di pannelli solari generiamo energia pulita coprendo circa il 40% del fabbisogno energetico aziendale. Infatti, le nostre produzioni green ci permettono di risparmiare circa 35 ton di CO2/anno.



Ever... Green

We don't throw anything away from pistachios, at Evergreen we know this and have found a way to get rid of the shells. Since 1993, our ovens and heaters have been powered by pistachio shells.

Thanks to the installation of solar panels in 2005, we generate clean energy covering about 40% of our energy needs. In fact, our green production allows us to save about 35 tonnes of CO2/year.



PRODOTTI
HO.RE.CA.

indice
index



ORO VERDE

p. 16 **Linea Pistacchio Verde di Bronte DOP**



LINEA EVERGREEN TRADIZIONALE

p. 25 **Gli Interi**
Whole dried fruit

p. 32 **I Tritati**
Chopped and Flour





p. 38 **I pesti**
Pesto



p. 40 **Le Creme**
Spreadable cream



p. 44 **I Semilavorati**
Semi-finished

LINEA INDUSTRIAL

p. 52



EVERGREEN
di Pietro Bonaccorso

ORO VERDE

LINEA PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP



Evergreen è sinonimo di qualità e garanzia. La nostra linea Oro Verde identifica prodotti fatti esclusivamente con "Pistacchio Verde di Bronte D.O.P." Slow Food proveniente dalle nostre coltivazioni e da quelle di più di 85 piccoli produttori locali che aderiscono ai nostri standard qualitativi.

Nessun mix, nessun blend, nessun compromesso, solo la garanzia di un prodotto originale e unico, ricercato in tutto il mondo.

Evergreen is synonymous of quality and guarantee. Our line Oro Verde identifies products made exclusively with "Pistacchio Verde di Bronte D.O.P." Slow Food from our own cultivations and those of more than 85 small local producers who adhere to our quality standards.

No mix, no blend, no compromise, just the guarantee of an original and unique product, sought all over the world.

“PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP” SGUSCIATO

SHELLED “PISTACCHIO VERDE DI BRONTE D.O.P.”

“Pistacchio Verde di Bronte D.O.P.”, essiccato al sole non tostato, sgusciato.
“Pistacchio Verde di Bronte D.O.P.”, sun-dried unroasted, shelled.



PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	Peso Netto per conf. *Net Weight per pack*	Conf. per cartone *Packs per carton*	Cartone per Pallet *Cartons per pallet*	Packaging
PISGDOP5	5 kg	4	20	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*
PISGDOP1	1 kg	10	35	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*

“PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP” SGUSCIATO E TOSTATO

ROASTED SHELLED “PISTACCHIO VERDE DI BRONTE D.O.P.”

“Pistacchio Verde di Bronte D.O.P.”, essiccato al sole, tostato, sgusciato.
“Pistacchio Verde di Bronte D.O.P.”, sun-dried, roasted, shelled.



PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	Peso Netto per conf. *Net Weight per pack*	Conf. per cartone *Packs per carton*	Cartone per Pallet *Cartons per pallet*	Packaging
PISGDOPTOS5	5 kg	4	20	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*
PISGDOPTOS1	1 kg	10	35	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*

GRANELLA 100% “PISTACCHIO VERDE DI BRONTE D.O.P.”

CHOPPED “PISTACCHIO VERDE DI BRONTE D.O.P.”

100% “Pistacchio Verde di Bronte D.O.P.”, essiccato al sole non tostato, ridotto in grani di calibro 2/4mm. Ideale per la decorazione di dolci e gelati e per le panature di secondi piatti.

100% “Pistacchio Verde di Bronte D.O.P.”, sun-dried unroasted, reduced to 2/4mm grains. Ideal for decorating desserts and ice creams and for the coating of main courses.



PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	Peso Netto per conf. *Net Weight per pack*	Conf. per cartone *Packs per carton*	Cartone per Pallet *Cartons per pallet*	Packaging
GPDOP5	5 kg	4	20	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*
GPDOP1	1 kg	10	35	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*

TRITATO 100% “PISTACCHIO VERDE DI BRONTE D.O.P.”

“PISTACCHIO VERDE DI BRONTE D.O.P.” FLOUR

100% “Pistacchio Verde di Bronte D.O.P.”, essiccato al sole non tostato, ridotto in farina. Ideale per la decorazione di dolci e gelati, per la preparazione della tradizionale pasta al pistacchio, e per le panature di secondi piatti.

100% “Pistacchio Verde di Bronte D.O.P.”, sun-dried unroasted, reduced to flour. Ideal for decorating desserts and ice creams, for the preparation of the traditional pasta with pistachio, and for the coating of main courses.



PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	Peso Netto per conf. *Net Weight per pack*	Conf. per cartone *Packs per carton*	Cartone per Pallet *Cartons per pallet*	Packaging
TRITDOP5	5 kg	4	20	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*
TRITDOP1	1 kg	10	35	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*



PESTO DI “PISTACCHIO VERDE DI BRONTE D.O.P.” IN OLIO EXTRA VERGINE D’OLIVA

PESTO WITH “PISTACCHIO VERDE DI BRONTE D.O.P.”

Il pesto di pistacchi è un condimento di origine completamente vegetale. Utilizziamo, come da tradizione, i migliori Pistacchi di Bronte D.O.P. e olio extra vergine di oliva Italiano. Ideale per la pasta fresca, ottimo anche su croccanti crostini da servire come stuzzicanti antipasti. Consigliato anche su cibi cotti (carne, pesce). Adatto a Vegani, Senza Lattosio, Senza Glutine.

Pistachio pesto is a sauce of completely vegetal origin. We use, according to tradition, the best Pistachios from Bronte D.O.P. and Italian extra virgin olive oil. Ideal for fresh pasta, excellent on crispy slices of toasted bread to serve as appetisers. Also recommended on cooked food (meat, fish). Suitable for Vegans, Lactose Free, Gluten Free.



PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	**Peso Netto per conf.** *Net Weight per pack*	**Conf. per cartone** *Packs per carton*	**Cartone per Pallet** *Cartons per pallet*	**Packaging**
PS5D	5 kg	2	60	LATTA *TIN*
PS1D	1 kg	8	64	LATTA *TIN*



CREMA DI “PISTACCHIO VERDE DI BRONTE D.O.P.”

SPREADABLE CREAM WITH “PISTACCHIO VERDE DI BRONTE D.O.P.”

L’inconfondibile gusto del “Pistacchio Verde di Bronte D.O.P.” racchiuso in una finissima crema dolce da gustare su pane, biscotti e all’interno di pan di spagna. Ideale per farciture a freddo di crostate, brioches e di prodotti da forno.

The unmistakable taste of “Pistacchio Verde di Bronte D.O.P.” enclosed in a very fine sweet cream to be enjoyed on bread, biscuits and inside sponge cakes. Ideal for cold fillings of tarts, brioches, and baked goods.



PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	**Peso Netto per conf.** *Net Weight per pack*	**Conf. per cartone** *Packs per carton*	**Cartone per Pallet** *Cartons per pallet*	**Packaging**
CK5D	5 kg	2	35	SECCHIO IN PLASTICA *PLASTIC BUCKET*
CK1D	1 kg	6	48	SECCHIO IN PLASTICA *PLASTIC BUCKET*





PASTA PURA 100% “PISTACCHIO VERDE DI BRONTE D.O.P.” (LAVORAZIONE GREZZA)

100% “PISTACCHIO DI BRONTE D.O.P.” PASTE (ROUGH)



Semilavorato di puro “Pistacchio Verde di Bronte D.O.P. 100%, ideale per la preparazione di Creme spalmabili, Creme pasticcere, Gelati, Granite e Cremolati. Adatto a Vegani, Senza Lattosio, Senza Glutine.

Semi-finished product of pure “Pistacchio Verde di Bronte D.O.P.”, ideal for the preparation of spreadable creams, pastry creams, ice creams, and Sicilian granitas. Suitable for Vegans, Lactose Free, Gluten Free.

PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	**Peso Netto per conf.** *Net Weight per pack*	**Conf. per cartone** *Packs per carton*	**Cartone per Pallet** *Cartons per pallet*	**Packaging**
PK5DOP	5 kg	2	60	LATTA *TIN*
PK3DOP	3 kg	2	72	LATTA *TIN*
PK1DOP	1 kg	8	64	LATTA *TIN*

PASTA PURA 100% “PISTACCHIO VERDE DI BRONTE D.O.P.” (LAVORAZIONE RAFFINATA)

100% “PISTACCHIO DI BRONTE D.O.P.” PASTE (SMOOTH)



Semilavorato di puro “Pistacchio Verde di Bronte D.O.P. 100%, ideale per la preparazione di Creme spalmabili, Creme pasticcere, Gelati, Granite e Cremolati. Adatto a Vegani, Senza Lattosio, Senza Glutine.

Semi-finished product of pure “Pistacchio Verde di Bronte D.O.P.”, ideal for the preparation of spreadable creams, pastry creams, ice creams, and Sicilian granitas. Suitable for Vegans, Lactose Free, Gluten Free.

PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	**Peso Netto per conf.** *Net Weight per pack*	**Conf. per cartone** *Packs per carton*	**Cartone per Pallet** *Cartons per pallet*	**Packaging**
PK5DOPR	5 kg	2	60	LATTA *TIN*
PK3DOPR	3 kg	2	72	LATTA *TIN*
PK1DOPR	1 kg	8	64	LATTA *TIN*

PASTA PURA 100% “PISTACCHIO VERDE DI BRONTE D.O.P.” (LAVORAZIONE EXTRA RAFFINATA)

100% “PISTACCHIO DI BRONTE D.O.P.” PASTE (EXTRA SMOOTH)



Semilavorato di puro “Pistacchio Verde di Bronte D.O.P. 100%, ideale per la preparazione di Creme spalmabili, Creme pasticcere, Gelati, Granite e Cremolati. Adatto a Vegani, Senza Lattosio, Senza Glutine.

Semi-finished product of pure “Pistacchio Verde di Bronte D.O.P.”, ideal for the preparation of spreadable creams, pastry creams, ice creams, and Sicilian granitas. Suitable for Vegans, Lactose Free, Gluten Free.

PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	**Peso Netto per conf.** *Net Weight per pack*	**Conf. per cartone** *Packs per carton*	**Cartone per Pallet** *Cartons per pallet*	**Packaging**
PK5DOPER	5 kg	2	60	LATTA *TIN*
PK3DOPER	3 kg	2	72	LATTA *TIN*
PK1DOPER	1 kg	8	64	LATTA *TIN*

EVERGREEN
di Pietro Bonaccorso

LINEA EVERGREEN TRADIZIONALE

Alla pregiata linea, affianchiamo una grande varietà di frutta secca e trasformati provenienti dall'Italia e dal mondo e lavorati interamente nei nostri stabilimenti, tra le quali spiccano la famosa Mandorla Pizzuta d'Avola e la Nocciola Italiana. Prodotti genuini e controllati, nati dalla nostra consolidata esperienza nell'utilizzo di materie prime pregiate. Un perfetto equilibrio fra qualità, convenienza e la certezza di un prodotto sicuro e lavorato in Italia.

Alongside the fine line, we offer a wide variety of dried fruit and processed products from Italy and the world and processed entirely in our factories, among which the famous Pizzuta d'Avola Almond and the Italian Hazelnut stand out.
Genuine and controlled products, born from our consolidated experience in the use of fine raw materials. A perfect balance between quality, convenience and the certainty of a safe product and processed in Italy.

GLI INTERI

WHOLE DRIED FRUIT

GLI INTERI
WHOLE DRIED FRUIT

PISTACCHIO SICILIANO SGUSCIATO

SHELLED SICILIAN PISTACHIO

Pistacchio di origine Sicilia, essiccato al sole non tostato, privato del guscio esterno. Non possiede alcuna certificazione ma nella nostra azienda ha le medesime qualità di quello con certificato in quanto proveniente dalla stessa zona di produzione.

Pistachio of Sicilian origin, sun-dried, unroasted, shelled. It has no D.O.P. certification but, in our company, it has the same qualities as the one with the certificate as it comes from the same production area.



PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	Peso Netto per conf. *Net Weight per pack*	Conf. per cartone *Packs per carton*	Cartone per Pallet *Cartons per pallet*	Packaging
PISTSGUSIC5	5 kg	2	-	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*
PISTSGUSIC1	1 kg	10	-	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*
PISTSGUSIC50	500 g	20	-	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*

PISTACCHIO SGUSCIATO SELEZIONE

SHELLED PISTACHIO "SELEZIONE"

Pistacchio mono-origine (in base alla disponibilità), essiccato al sole non tostato, privato del guscio esterno, lavorato direttamente in azienda. Garantiamo scrupolosi controlli qualitativi che ci permettono di offrire un prodotto di prima scelta a prezzi concorrenziali.

Single origin pistachio (subject to availability), sun-dried unroasted, with the outer shell removed, processed directly in-house. We guarantee scrupulous quality controls that allow us to offer a first-rate product at competitive prices.



PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	Peso Netto per conf. *Net Weight per pack*	Conf. per cartone *Packs per carton*	Cartone per Pallet *Cartons per pallet*	Packaging
PSGTP5IR	5 kg	2	-	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*
PSGTP1IR	1 kg	10	-	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*

PISTACCHIO SGUSCIATO EUROPA

SHELLED EUROPE PISTACHIO

Pistacchio monorigine (greco o spagnolo secondo disponibilità), essiccato al sole non tostato, privato del guscio esterno, lavorato direttamente in azienda. garantiamo l'assenza di aflatossine grazie a scrupolosi controlli di qualità.

Single origin pistachio (Greek or Spanish subject to availability), sun-dried unroasted, with the outer shell removed, processed directly in-house. We guarantee scrupulous quality controls that allow us to offer a first-rate product at competitive prices.



PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	Peso Netto per conf. *Net Weight per pack*	Conf. per cartone *Packs per carton*	Cartone per Pallet *Cartons per pallet*	Packaging
PSGTP5GRE	5 kg	2	-	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*
PSGTP1GRE	1 kg	10	-	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*

GLI INTERI
WHOLE DRIED FRUIT

MANDORLA SICILIA SGUSCIATA TUONO

SHELLED "TUONO" SICILIAN ALMOND

Questo tipo di mandorla è piatta e calibrata, completamente dolce.
Origine: Sicilia

This type of almond is flat and slightly round, calibrated and completely sweet. Origin: Sicily



PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	Peso Netto per conf. *Net Weight per pack*	Conf. per cartone *Packs per carton*	Cartone per Pallet *Cartons per pallet*	Packaging
MSGU5TU	5 kg	2	-	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*
MSGU1TU	1 kg	9	-	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*
MSGU50TU	500 g	20	-	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*

MANDORLA SICILIA SGUSCIATA CORRENTE

SHELLED SICILIAN "CORRENTE" ALMOND

Questa tipologia di mandorla ha la particolarità di contenere una percentuale di mandorla amara. È quindi adatta alla preparazione di prodotti di pasticceria.
Origine: Sicilia

This type of almond has the particularity of containing a percentage of bitter almond. It is therefore suitable for the preparation of pastry products. Origin: Sicily



PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	Peso Netto per conf. *Net Weight per pack*	Conf. per cartone *Packs per carton*	Cartone per Pallet *Cartons per pallet*	Packaging
CORMSGU5	5 kg	2	-	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*
CORMSGU1	1 kg	9	-	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*

MANDORLA GEMELLA AVOLA SGUSCIATA

SHELLED AVOLA GEMELLA ALMOND

Chicchi di forma irregolare, calibro misto, destinata alle produzioni di laboratorio. Cultivar siciliana, diffusa tra le province di Siracusa e Ragusa. Unica nel suo genere, caratterizzata da un aroma dolciastro che si evolve in un piacevole retrogusto naturalmente amaro.

This type of almond is irregular in shape and mixed in calibre, suitable for laboratory production. Subjected to peeling process. Sicilian cultivar, widespread between the provinces of Syracuse and Ragusa. Unique in its kind, characterized by a sweet aroma that evolves into a pleasant naturally bitter aftertaste.



PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	Peso Netto per conf. *Net Weight per pack*	Conf. per cartone *Packs per carton*	Cartone per Pallet *Cartons per pallet*	Packaging
AVSGU5G	5 kg	2	-	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*
AVSGU1G	1 kg	10	-	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*
AVSGU50G	500 g	20	-	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*



MANDORLA PIZZUTA D'AVOLA SGUSCIATA SCELTA

SHELLED AVOLA PIZZUTA ALMOND

Chicchi regolari, appiattiti di grosso calibro ideali nella preparazione di confetti di alta qualità. Cultivar siciliana, diffusa tra le province di Siracusa e Ragusa. Unica nel suo genere, caratterizzata da un aroma dolciastro che si evolve in un piacevole retrogusto naturalmente amaro.

This type of almond is regular and flat in shape and large in calibre ideal for the preparation of high quality sugared almonds. Sicilian cultivar, widespread between the provinces of Syracuse and Ragusa. Unique in its kind, characterized by a sweet aroma that evolves into a pleasant naturally bitter aftertaste.

PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	Peso Netto per conf. *Net Weight per pack*	Conf. per cartone *Packs per carton*	Cartone per Pallet *Cartons per pallet*	Packaging
AVSGU5	5 kg	2	-	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*
AVSGU1	1 kg	9	-	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*
AVSGU50	500 g	20	-	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*



MANDORLA SICILIA PELATA TUONO

PEELED "TUONO" SICILIAN ALMOND

Chicchi di forma piatta e leggermente tonda, calibrate e sottoposte al processo di pelatura, completamente dolci. Provenienza Sicilia.

This type of almond is flat and slightly round, calibrated and subjected to peeling process, completely sweet. Origin: Sicily.

PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	Peso Netto per conf. *Net Weight per pack*	Conf. per cartone *Packs per carton*	Cartone per Pallet *Cartons per pallet*	Packaging
MPEL5	5 kg	2	-	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*
MPEL1	1 kg	10	-	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*
MPEL50	500 g	20	-	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*



MANDORLA SICILIA PELATA CORRENTE

PEELED SICILIAN "CORRENTE" ALMOND

Mandorla decorticata contenente basse percentuali di mandorla amara. Ideale nella preparazione di prodotti di pasticceria. Origine: Sicilia

This type of almond has the particularity of containing a percentage of bitter almond. It is therefore suitable for the preparation of pastry products. Origin: Sicily

PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	Peso Netto per conf. *Net Weight per pack*	Conf. per cartone *Packs per carton*	Cartone per Pallet *Cartons per pallet*	Packaging
CORMPEL5	5 kg	2	-	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*
CORMPEL1	1 kg	10	-	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*

MANDORLA SICILIA PELATA AMARA

PEELED SICILIAN ALMONDS COMPLETELY BITTER

Mandorle decorticate completamente amare. Si consiglia l'utilizzo di basse grammature per accentuare sapori di dolci e preparazioni alle mandorle. Origine: Italia.

Peeled almonds completely bitter. It is recommended to use low weights to accentuate the flavors of sweets and almond preparations. Origin: sItaly

PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	Peso Netto per conf. *Net Weight per pack*	Conf. per cartone *Packs per carton*	Cartone per Pallet *Cartons per pallet*	Packaging
AMARPEL5	5 kg	2	-	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*
AMARPEL1	1 kg	10	-	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*



MANDORLA GEMELLA AVOLA PELATA

PEELED AVOLA GEMELLA ALMOND

Chicchi di forma irregolare, calibro misto, destinata alle produzioni di laboratorio. Sottoposta a processo di pelatura. Cultivar siciliana, diffusa tra le province di Siracusa e Ragusa. Unica nel suo genere, caratterizzata da un aroma dolciastro che si evolve in un piacevole retrogusto naturalmente amaro.

This type of almond is irregular in shape and mixed in calibre, suitable for laboratory production. Subjected to peeling process. Sicilian cultivar, widespread between the provinces of Syracuse and Ragusa. Unique in its kind, characterized by a sweet aroma that evolves into a pleasant naturally bitter aftertaste.

PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	Peso Netto per conf. *Net Weight per pack*	Conf. per cartone *Packs per carton*	Cartone per Pallet *Cartons per pallet*	Packaging
AVPEL5G	5 kg	2	-	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*
AVPEL1G	1 kg	10	-	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*
AVPEL50G	500 g	20	-	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*



MANDORLA PIZZUTA D'AVOLA PELATA

PEELED AVOLA PIZZUTA ALMOND

Chicchi regolari, appiattiti di grosso calibro ideali nella preparazione di confetti di alta qualità. Sottoposta a processo di pelatura. Cultivar siciliana, diffusa tra le province di Siracusa e Ragusa. Unica nel suo genere, caratterizzata da un aroma dolciastro che si evolve in un piacevole retrogusto naturalmente amaro.

This type of almond is regular and flat in shape and large in calibre ideal for the preparation of high quality sugared almonds. Subjected to peeling process. Sicilian cultivar, widespread between the provinces of Syracuse and Ragusa. Unique in its kind, characterized by a sweet aroma that evolves into a pleasant naturally bitter aftertaste.

PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	Peso Netto per conf. *Net Weight per pack*	Conf. per cartone *Packs per carton*	Cartone per Pallet *Cartons per pallet*	Packaging
AVPEL5G	5 kg	2	-	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*
AVPEL1G	1 kg	10	-	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*
AVPEL50G	500 g	20	-	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*



GLI INTERI

WHOLE DRIED FRUIT



NOCCIOLA SGUSCIATA “TONDA GENTILE TRILOBATA”

SHELLED “TONDA GENTILE TRILOBATA” HAZELNUT

Nocciola naturale del Nord Italia, molto aromatica e apprezzata per il suo carattere forte e sapore penetrante senza difetti o sapore rancido.

Natural hazelnut from Northern Italy, very aromatic and appreciated for its strong and penetrating flavour with no defects or rancid taste.

PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	**Peso Netto per conf.** *Net Weight per pack*	**Conf. per cartone** *Packs per carton*	**Cartone per Pallet** *Cartons per pallet*	**Packaging**
NSTR1	5 kg	2	-	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*
NSTR50	1 kg	9	-	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*



NOCCIOLA TOSTATA “TONDA GENTILE TRILOBATA”

ROASTED “TONDA GENTILE TRILOBATA” HAZELNUT

Nocciola Tostata del Nord Italia, molto aromatica e apprezzata per il suo carattere forte e sapore penetrante senza difetti o sapore rancido.

Roasted Hazelnut from Northern Italy, very aromatic and appreciated for its strong character and penetrating flavor without defects or rancid taste.

PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	**Peso Netto per conf.** *Net Weight per pack*	**Conf. per cartone** *Packs per carton*	**Cartone per Pallet** *Cartons per pallet*	**Packaging**
NSTRTO1	5 kg	2	-	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*
NSTRTO50	1 kg	9	-	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*

EVERGREEN
di Pietro Bonaccorso

I TRITATI

CHOPPED AND FLOUR





GRANELLA DI PISTACCHIO SICILIANO

CHOPPED SICILIAN PISTACHIOS

100% Pistacchio di origine Sicilia, essiccato al sole non tostato, ridotto in grani di calibro 2/4mm. Ideale per la decorazione di dolci e gelati e per le panature di secondi piatti. Non possiede alcuna certificazione ma nella nostra azienda ha le medesime qualità di quella con certificato in quanto proveniente dalla stessa zona di produzione.

100% Sicilian pistachio, sun-dried unroasted, reduced into 2/4 mm grains. Ideal for decorating desserts and ice creams and for the coating of main courses. It has no certification but, in our company, it has the same qualities as the one with the certificate as it comes from the same production area.

PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	**Peso Netto per conf.** *Net Weight per pack*	**Conf. per cartone** *Packs per carton*	**Cartone per Pallet** *Cartons per pallet*	**Packaging**
GRANSIC1	**1 kg**	**10**	**-**	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*



GRANELLA DI PISTACCHIO SELEZIONE

CHOPPED PISTACHIOS "SELEZIONE"

Pistacchio mono-origine, essiccato al sole non tostato, lavorato direttamente in azienda, ridotto in grani di calibro 2/4mm. Ideale per la decorazione di dolci e gelati e per le panature di secondi piatti. Garantiamo scrupolosi controlli qualitativi che ci permettono di offrire un prodotto di prima scelta a prezzi concorrenziali.

A single-origin, sun-dried, unroasted pistachio, processed directly in-house, reduced to 2/4 mm grains. Ideal for decorating desserts and ice creams and for the coating of main courses. We guarantee scrupulous quality controls that allow us to offer a first-rate product at competitive prices.

PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	**Peso Netto per conf.** *Net Weight per pack*	**Conf. per cartone** *Packs per carton*	**Cartone per Pallet** *Cartons per pallet*	**Packaging**
GRANIR1	**1 kg**	**10**	**-**	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*



GRANELLA DI MANDORLA SICILIA PELATA

CHOPPED PEELED SICILIAN ALMONDS

100% Mandorla Sicilia sottoposte a processo di pelatura, ridotta in grani di calibro 2/4mm. Ideale per la decorazione di dolci e gelati e per le panature di secondi piatti. completamente dolci.

100% Sicilian almond subjected to peeling process, reduced to 2/4 mm grains. Ideal for decorating desserts and ice creams and for the coating of main courses. Completely sweet.

PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	**Peso Netto per conf.** *Net Weight per pack*	**Conf. per cartone** *Packs per carton*	**Cartone per Pallet** *Cartons per pallet*	**Packaging**
GRMANTU1	**1 kg**	**10**	**-**	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*





GRANELLA DI MANDORLA AVOLA PELATA

CHOPPED PEELED AVOLA ALMONDS

100% Mandorla di Avola sottoposte a processo di pelatura, ridotta in grani di calibro 2/4mm. Ideale per la decorazione di dolci e gelati e per le panature di secondi piatti. Cultivar siciliana, diffusa tra le province di Siracusa e Ragusa. Unica nel suo genere, caratterizzata da un aroma dolciastro che si evolve in un piacevole retrogusto naturalmente amaro.

100% Avola almond subjected to peeling process, reduced to 2/4 mm grains. Ideal for decorating desserts and ice creams and for the coating of main courses. Sicilian cultivar, widespread between the provinces of Syracuse and Ragusa. Unique in its kind, characterised by a sweet aroma that evolves into a pleasant naturally bitter aftertaste.

PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	**Peso Netto per conf.** *Net Weight per pack*	**Conf. per cartone** *Packs per carton*	**Cartone per Pallet** *Cartons per pallet*	**Packaging**
GRAV1	**1 kg**	**10**	**-**	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*



GRANELLA DI NOCCIOLA ITALIANA TOSTATA

ROASTED ITALIAN HAZELNUTS CHOPPED

100% Nocciola al naturale di provenienza Centro Italia aromatica delicato, senza difetti ne sentori rancidi. Ridotta in grani di calibro 2/4mm. Ideale per la decorazione di dolci e gelati e per le panature di secondi piatti.

100% Natural Hazelnut from Central Italy with delicate aroma, without defects or rancid taste. Reduced to 2/4 mm grains. Ideal for decorating cakes and ice creams and for the coating of main courses.

PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	**Peso Netto per conf.** *Net Weight per pack*	**Conf. per cartone** *Packs per carton*	**Cartone per Pallet** *Cartons per pallet*	**Packaging**
GRROM1	**1 kg**	**10**	**-**	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*





TRITATO DI PISTACCHIO SICILIANO

SICILIAN PISTACHIO FLOUR

100% Pistacchio di origine Sicilia, essiccato al sole non tostato, ridotto in grani di calibro 2/4mm. Ideale per la decorazione di dolci e gelati e per le panature di secondi piatti. Non possiede alcuna certificazione ma nella nostra azienda ha le medesime qualità di quella con certificato in quanto proveniente dalla stessa zona di produzione.

100% Sicilian Pistachio, sun-dried, unroasted, reduced to flour. Ideal for decorating desserts and ice creams, for the preparation of the traditional pasta with pistachio, and for the coating of main courses. It has no D.O.P. certification but, in our company, it has the same qualities as the one with the certificate as it comes from the same production area.

PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	**Peso Netto per conf.** *Net Weight per pack*	**Conf. per cartone** *Packs per carton*	**Cartone per Pallet** *Cartons per pallet*	**Packaging**
TRITSIC1	**1 kg**	**10**	**-**	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*



TRITATO DI PISTACCHIO SELEZIONE

FLOUR PISTACHIOS "SELEZIONE"

Pistacchio mono-origine, essiccato al sole non tostato, lavorato direttamente in azienda, ridotto in farina. Ideale per la decorazione di dolci e gelati, per la preparazione della tradizionale pasta al pistacchio, e per le panature di secondi piatti. Garantiamo scrupolosi controlli qualitativi che ci permettono di offrire un prodotto di prima scelta a prezzi concorrenziali.

A single-origin, sun-dried, unroasted pistachio, processed directly in-house, reduced to flour. Ideal for decorating desserts and ice creams, for the preparation of the traditional pasta with pistachio, and for the coating of main courses. We guarantee scrupulous quality controls that allow us to offer a first-rate product at competitive prices.

PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	**Peso Netto per conf.** *Net Weight per pack*	**Conf. per cartone** *Packs per carton*	**Cartone per Pallet** *Cartons per pallet*	**Packaging**
FARIR1	**1 kg**	**10**	**-**	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*



TRITATO DI MANDORLA SICILIA PELATA

SICILIAN PEELED ALMOND FLOUR

100% Mandorla Sicilia sottoposte a processo di pelatura, ridotta in farina. Ideale per la decorazione di dolci e gelati e per le panature di secondi piatti. Completamente dolce.

100% Sicilian almond subjected to peeling process, reduced to flour. Ideal for decorating desserts and ice creams and for the coating of main courses. Completely sweet.

PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	**Peso Netto per conf.** *Net Weight per pack*	**Conf. per cartone** *Packs per carton*	**Cartone per Pallet** *Cartons per pallet*	**Packaging**
TRMANTU11	**1 kg**	**10**	**-**	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*





TRITATO DI MANDORLA AVOLA PELATA

AVOLA PEELED ALMOND FLOUR

100% Mandorla di Avola sottoposte a processo di pelatura, ridotta in farina. Ideale per la decorazione di dolci e gelati e per le panature di secondi piatti. Cultivar siciliana, diffusa tra le province di Siracusa e Ragusa. Unica nel suo genere, caratterizzata da un aroma dolciastro che si evolve in un piacevole retrogusto naturalmente amaro.

100% Avola almond subjected to peeling process, reduced to flour. Ideal for decorating desserts and ice creams and for the coating of main courses. Sicilian cultivar, widespread between the provinces of Syracuse and Ragusa. Unique in its kind, characterised by a sweet aroma that evolves into a pleasant naturally bitter aftertaste.

PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	**Peso Netto per conf.** *Net Weight per pack*	**Conf. per cartone** *Packs per carton*	**Cartone per Pallet** *Cartons per pallet*	**Packaging**
TRAV1	**1 kg**	**10**	**-**	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*



TRITATO DI NOCCIOLA ITALIANA TOSTATA

ROASTED ITALIAN HAZELNUTS FLOUR

100% Nocciola tostata di provenienza Centro Italia aromatica delicato, senza difetti ne sentori rancidi. Ridotta in farina. Ideale per la decorazione di dolci e gelati e per le panature di secondi piatti.

100% Roasted Hazelnut from Central Italy with delicate aroma, without defects or rancid taste. Reduced to flour. Ideal for decorating desserts and ice creams and for the coating of main courses.

PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	**Peso Netto per conf.** *Net Weight per pack*	**Conf. per cartone** *Packs per carton*	**Cartone per Pallet** *Cartons per pallet*	**Packaging**
TRROM1	**1 kg**	**10**	**-**	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*

I TRITATI
ALTRI FORMATI





BASTONCINI DI MANDORLA PELATA

NATURAL PEELED ALMOND STICKS

Bastoncini di mandorla naturale pelata, dalla forma regolare, ideali per decorare torte, gelati e dessert.

Natural peeled almond sticks, calibrated and uniformly shaped. They are ideal for decorating cakes, ice creams and desserts.

PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	**Peso Netto per conf.** *Net Weight per pack*	**Conf. per cartone** *Packs per carton*	**Cartone per Pallet** *Cartons per pallet*	**Packaging**
BASTM	**1 kg**	**10**	**-**	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*



AFFETTATO DI MANDORLA PELATA

SLICED NATURAL PEELED ALMOND

Mandorla naturale pelata, ridotta a fettine per decorare torte e dessert, produrre croccanti o variegature di gelato.

The sliced natural peeled almond is ideal for decorating cakes, ice creams and desserts.

PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	**Peso Netto per conf.** *Net Weight per pack*	**Conf. per cartone** *Packs per carton*	**Cartone per Pallet** *Cartons per pallet*	**Packaging**
AFFMAN	**1 kg**	**10**	**-**	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*





I PESTI

PESTO CON PISTACCHIO SICILIANO

SICILIAN PISTACHIO PESTO

Fatto con il 60% di pistacchi e alte percentuali di Pistacchi siciliani, olio di semi di girasole e un pizzico di sale. Una salsa gourmet per la pasta fresca, ottimo anche su croccanti crostini da servire come stuzzicanti antipasti. Consigliato anche su cibi cotti. (carne, pesce) Adatto a Vegani, Senza Lattosio, Senza Glutine.

Made with 60% of the best quality pistachios. The high percentage of Sicilian Pistachios makes our pesto for first and second courses unique in its kind. A gourmet sauce for fresh pasta, excellent on crunchy slices of toasted bread to serve as an appetizer. Also recommended on cooked foods (meat, fish). Suitable for Vegans, Lactose Free, Gluten Free.



PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	**Peso Netto per conf.** *Net Weight per pack*	**Conf. per cartone** *Packs per carton*	**Cartone per Pallet** *Cartons per pallet*	**Packaging**
PS5 50	**5 kg**	**2**	**-**	LATTA *TIN*
PS1 50	**1 kg**	**8**	**-**	LATTA *TIN*

PESTO DI PISTACCHIO SELEZIONE

PISTACHIO PESTO "SELEZIONE"

Il pesto di pistacchi è un condimento di origine completamente vegetale. Ideale per la pasta fresca, ottimo anche su croccanti crostini da servire come stuzzicanti antipasti. Consigliato anche su cibi cotti. (carne, pesce) Adatto a Vegani, Senza Lattosio, Senza Glutine.

Pistachio pesto is a sauce of completely vegetal origin. Ideal for fresh pasta, excellent on crispy slices of toasted bread to serve as appetisers. Also recommended on cooked food (meat, fish). Suitable for Vegans, Lactose Free, Gluten Free.



PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	**Peso Netto per conf.** *Net Weight per pack*	**Conf. per cartone** *Packs per carton*	**Cartone per Pallet** *Cartons per pallet*	**Packaging**
EPS5	**5 kg**	**2**	**-**	LATTA *TIN*
EPS1	**1 kg**	**8**	**-**	LATTA *TIN*

EVERGREEN
di Pietro Bonaccorso

CREME SPALMABILI

SPREADABLE CREAM

CREMA SPALMABILE CON PISTACCHIO DI SICILIA

SPREADABLE CREAM WITH SICILIAN PISTACHIO

Una finissima crema con il 40% dei migliori pistacchi e alte percentuali di Pistacchi siciliani da gustare su pane, biscotti e all'interno di pan di spagna. Ottima per variegatura di gelato, ideale per farciture a freddo di crostate, brioches e di prodotti da forno. Non possiede alcuna certificazione ma nella nostra azienda ha le medesime qualità di quello con certificato in quanto, la materia prima utilizzata, proveniente dalla stessa zona di produzione.

A very fine sweet cream made with high percentage of Sicilian pistachio to be enjoyed on bread, biscuits and inside sponge cakes. Excellent for variegating ice cream, ideal for cold fillings of tarts, brioches, and baked goods.



PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	**Peso Netto per conf.** *Net Weight per pack*	**Conf. per cartone** *Packs per carton*	**Cartone per Pallet** *Cartons per pallet*	**Packaging**
CK5 50	5 kg	2	-	SECCHIO IN PLASTICA *PLASTIC BUCKET*
CK1 50	1 kg	6	-	SECCHIO IN PLASTICA *PLASTIC BUCKET*

CREMA AL PISTACCHIO 40% SELEZIONE

40% PISTACHIO CREAM "SELEZIONE"

Una finissima crema dolce con l'aggiunta di pistacchi di qualità da gustare su pane, biscotti e all'interno di pan di spagna. Ideale per farciture fredde di crostate, brioches e prodotti da forno.

A very fine sweet cream with the addition of quality pistachios to be enjoyed on bread, biscuits and inside sponge cakes. Excellent for variegating ice cream, ideal for cold fillings of tarts, brioches, and baked goods.



PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	**Peso Netto per conf.** *Net Weight per pack*	**Conf. per cartone** *Packs per carton*	**Cartone per Pallet** *Cartons per pallet*	**Packaging**
ECK5	5 kg	2	-	SECCHIO IN PLASTICA *PLASTIC BUCKET*
ECK1	1 kg	6	-	SECCHIO IN PLASTICA *PLASTIC BUCKET*



LA CRUNCHY SPALMABILE AL PISTACCHIO E PRALINE

SPREADABLE CREAM WITH PISTACHIO PRALINES

Deliziosa crema spalmabile al pistacchio con praline di pistacchio totate per un gusto intenso e croccante. Ideale per variegature, creazione di dolci e torte e da spalmare sul pane.

Delicious pistachio spread with delicious pistachio pralines for an intense and crunchy taste. Ideal for variegations, creation of desserts and cakes.

PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	**Peso Netto per conf.** *Net Weight per pack*	**Conf. per cartone** *Packs per carton*	**Cartone per Pallet** *Cartons per pallet*	**Packaging**
ECS5CR	5 kg	2	-	SECCHIO IN PLASTICA *PLASTIC BUCKET*
ECS1CR	1 kg	6	-	SECCHIO IN PLASTICA *PLASTIC BUCKET*



CREMA SPALMABILE AL PISTACCHIO 20%

20% PISTACHIO SPREADABLE CREAM

Una spalmabile dal gusto fine con l'aggiunta di pistacchi di qualità e ad un prezzo molto competitivo. Dà colore e sapore ai tuoi piatti dolci. Ideale per ripieni freddi di crostate, brioches e prodotti da forno.

A very fine sweet cream with the addition of quality pistachios and at a very reasonable price. It gives color and flavor to your sweet dishes. Ideal for cold fillings of tarts, brioches and baked goods.

PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	**Peso Netto per conf.** *Net Weight per pack*	**Conf. per cartone** *Packs per carton*	**Cartone per Pallet** *Cartons per pallet*	**Packaging**
ECK5 20	5 kg	2	-	SECCHIO IN PLASTICA *PLASTIC BUCKET*
ECK1 20	1 kg	6	-	SECCHIO IN PLASTICA *PLASTIC BUCKET*

CREMA SPALMABILE ALLE MANDORLE DI SICILIA

SICILIAN ALMOND SPREADABLE CREAM

Una finissima crema dolce a base di vere Mandorle di Sicilia da gustare su pane, biscotti e all'interno di pan di spagna. Ottima per variegatura di gelato, ideale per farciture a freddo di crostate, brioches e di prodotti da forno.

A fine sweet cream made with real Sicilian almonds to be enjoyed on bread, biscuits and inside sponge cakes. Excellent for variegating ice cream, ideal for cold fillings of tarts, brioches, and baked goods.

PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	**Peso Netto per conf.** *Net Weight per pack*	**Conf. per cartone** *Packs per carton*	**Cartone per Pallet** *Cartons per pallet*	**Packaging**
CM5	5 kg	2	-	SECCHIO IN PLASTICA *PLASTIC BUCKET*
CM1	1 kg	6	-	SECCHIO IN PLASTICA *PLASTIC BUCKET*



CREMA SPALMABILE DI NOCCIOLA

HAZELNUT SPREADABLE CREAM

Una finissima crema dolce a base di vere Nocciole italiane da gustare su pane, biscotti e all'interno di pan di spagna. Ottima per variegatura di gelato, ideale per farciture a freddo di crostate, brioches e di prodotti da forno.

A fine sweet cream made with real Italian hazelnuts to be enjoyed on bread, biscuits and inside sponge cakes. Excellent for variegating ice cream, ideal for cold fillings of tarts, brioches, and baked goods.

PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	**Peso Netto per conf.** *Net Weight per pack*	**Conf. per cartone** *Packs per carton*	**Cartone per Pallet** *Cartons per pallet*	**Packaging**
CN5	5 kg	2	-	SECCHIO IN PLASTICA *PLASTIC BUCKET*
CN1	1 kg	6	-	SECCHIO IN PLASTICA *PLASTIC BUCKET*



EVERGREEN
di Pietro Bonaccorso

SEMILAVORATI

SEMI-FINISHED





PASTA 100% PISTACCHIO DI SICILIA GREZZA

100% SICILIAN PISTACHIO PASTE ROUGH

Semilavorato di puro Pistacchio Siciliano, ideale per la preparazione di Creme spalmabili, Creme pasticcere, Gelati, Granite e Cremolati. Non possiede alcuna certificazione ma nella nostra azienda ha le medesime qualità di quella con certificato in quanto proveniente dalla stessa zona di produzione. Adatto a Vegani, Senza Lattosio, Senza Glutine.

Semi-finished product of pure Sicilian pistachio, ideal for the preparation of spreadable creams, pastry creams, ice creams, and Sicilian granitas. It has no D.O.P. certification but, in our company, it has the same qualities as the one with the certificate as it comes from the same production area. Suitable for Vegans, Lactose free, Gluten free.



PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	**Peso Netto per conf.** *Net Weight per pack*	**Conf. per cartone** *Packs per carton*	**Cartone per Pallet** *Cartons per pallet*	**Packaging**
PK5	5 kg	2	-	LATTA *TIN*
PK3	3 kg	2	-	LATTA *TIN*
PK1	1 kg	8	-	LATTA *TIN*

PASTA 100% PISTACCHIO DI SICILIA EXTRA

100% SICILIAN PISTACHIO PASTE EXTRA SMOOTH

Semilavorato di puro Pistacchio, ideale per la preparazione di Creme spalmabili, Creme pasticcere, Gelati, Granite e Cremolati. Adatto a Vegani, Senza Lattosio, Senza Glutine.

Semi-finished product of pure Sicilian pistachio, ideal for the preparation of spreadable creams, pastry creams, ice creams, and Sicilian granitas. It has no D.O.P. certification but, in our company, it has the same qualities as the one with the certificate as it comes from the same production area. Suitable for Vegans, Lactose Free, Gluten Free.



PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	**Peso Netto per conf.** *Net Weight per pack*	**Conf. per cartone** *Packs per carton*	**Cartone per Pallet** *Cartons per pallet*	**Packaging**
PK5 ER	5 kg	2	-	LATTA *TIN*
PK3 ER	3 kg	2	-	LATTA *TIN*
PK1 ER	1 kg	8	-	LATTA *TIN*





PASTA 100% PISTACCHIO ÈLITE CON PISTACCHI DI SICILIA GREZZA

100% PISTACHIO PASTE ÈLITE WITH SICILY PISTACHIOS ROUGH

100% pasta di pistacchio grezza. Una miscela delle migliori qualità con alte percentuali di pistacchi siciliani. Ideale per la preparazione di creme spalmabili, creme, gelati e granite siciliane. Adatto ai vegani, senza lattosio, senza glutine.

100% rough pistachio paste. A blend with very high percentages of Sicilian pistachios. Ideal for the preparation of spreads, custards, ice creams and Sicilian granitas. Suitable for Vegans, Lactose Free, Gluten Free.

PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	**Peso Netto per conf.** *Net Weight per pack*	**Conf. per cartone** *Packs per carton*	**Cartone per Pallet** *Cartons per pallet*	**Packaging**
PK5 50	5 kg	2	-	LATTA *TIN*
PK3 50	3 kg	2	-	LATTA *TIN*
PK1 50	1 kg	8	-	LATTA *TIN*



PASTA 100% PISTACCHIO ÈLITE CON PISTACCHI DI SICILIA EXTRA

100% PISTACHIO PASTE ÈLITE WITH SICILY PISTACHIOS EXTRA SMOOTH

100% pasta di pistacchio extra raffinata. Una miscela delle migliori qualità con alte percentuali di pistacchi siciliani. Ideale per la preparazione di creme spalmabili, creme, gelati e granite siciliane. Adatto ai vegani, senza lattosio, senza glutine.

100% extra smooth pistachio paste. A blend with very high percentages of Sicilian pistachios. Ideal for the preparation of spreads, custards, ice creams and Sicilian granitas. Suitable for Vegans, Lactose Free, Gluten Free.

PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	**Peso Netto per conf.** *Net Weight per pack*	**Conf. per cartone** *Packs per carton*	**Cartone per Pallet** *Cartons per pallet*	**Packaging**
PK5 ER 50	5 kg	2	-	LATTA *TIN*
PK3 ER 50	3 kg	2	-	LATTA *TIN*
PK1 ER 50	1 kg	8	-	LATTA *TIN*

PASTA 100% PISTACCHIO SELEZIONE GREZZA

100% PISTACHIO PASTE "SELEZIONE" ROUGH

Semilavorato di puro Pistacchio, ideale per la preparazione di Creme spalmabili, Creme pasticcere, Gelati, Granite e Cremolati. Adatto a Vegani, Senza Lattosio, Senza Glutine.

Semi-finished product of pure pistachio, ideal for the preparation of spreadable creams, pastry creams, ice creams, and Sicilian granitas. Suitable for Vegans, Lactose free, Gluten free.

PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	**Peso Netto per conf.** *Net Weight per pack*	**Conf. per cartone** *Packs per carton*	**Cartone per Pallet** *Cartons per pallet*	**Packaging**
EPK5	5 kg	2	-	LATTA *TIN*
EPK3	3 kg	2	-	LATTA *TIN*
EPK1	1 kg	8	-	LATTA *TIN*



PASTA 100% PISTACCHIO SELEZIONE EXTRA

100% PISTACHIO PASTE "SELEZIONE" EXTRA SMOOTH

Semilavorato di puro Pistacchio, ideale per la preparazione di Creme spalmabili, Creme pasticcere, Gelati, Granite e Cremolati. Adatto a Vegani, Senza Lattosio, Senza Glutine.

Semi-finished product of pure pistachio, ideal for the preparation of spreadable creams, pastry creams, ice creams, and Sicilian granitas. Suitable for Vegans, Lactose free, Gluten free.

PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	**Peso Netto per conf.** *Net Weight per pack*	**Conf. per cartone** *Packs per carton*	**Cartone per Pallet** *Cartons per pallet*	**Packaging**
EPK5 ER	5 kg	2	-	LATTA *TIN*
EPK3 ER	3 kg	2	-	LATTA *TIN*
EPK1 ER	1 kg	8	-	LATTA *TIN*







PASTA PISTACCHIO VERDE SELEZIONE GREZZA

GREEN PISTACHIO PASTE "SELEZIONE" ROUGH

Semilavorato di Pistacchio e clorofilla per un colore verde naturale. Ideale per la preparazione di Creme spalmabili, Creme pasticcere, Gelati, Granite e Cremolati. Adatto a Vegani, Senza Lattosio, Senza Glutine.

Semi-finished product of pistachio and chlorophyll for a natural green colour. Ideal for the preparation of spreadable creams, pastry creams, ice creams, and Sicilian granitas Suitable for Vegans, Lactose free, Gluten free.

PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	**Peso Netto per conf.** *Net Weight per pack*	**Conf. per cartone** *Packs per carton*	**Cartone per Pallet** *Cartons per pallet*	**Packaging**
PE5G	5 kg	2	-	LATTA *TIN*
PE3G	3 kg	2	-	LATTA *TIN*
PE1G	1 kg	8	-	LATTA *TIN*



PASTA PISTACCHIO VERDE SELEZIONE EXTRA

GREEN PISTACHIO PASTE "SELEZIONE" EXTRA SMOOTH

Semilavorato di Pistacchio e clorofilla per un colore verde naturale. Ideale per la preparazione di Creme spalmabili, Creme pasticcere, Gelati, Granite e Cremolati. Adatto a Vegani, Senza Lattosio, Senza Glutine.

Semi-finished product of pistachio and chlorophyll for a natural green colour. Ideal for the preparation of spreadable creams, pastry creams, ice creams, and Sicilian granitas. Suitable for Vegans, Lactose free, Gluten free.

PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	**Peso Netto per conf.** *Net Weight per pack*	**Conf. per cartone** *Packs per carton*	**Cartone per Pallet** *Cartons per pallet*	**Packaging**
PE5	5 kg	2	-	LATTA *TIN*
PE3	3 kg	2	-	LATTA *TIN*
PE1	1 kg	8	-	LATTA *TIN*

PASTA 100% MANDORLA SICILIA TOSTATA SGUSCIATA GREZZA

100% SICILIAN PISTACHIO PASTE EXTRA SMOOTH

Semilavorato di pura Mandorla di Sicilia 100%, tostata, ideale per la preparazione di Creme spalmabili, Creme pasticcere, Gelati, Granite e Cremolati. Adatto a Vegani, Senza Lattosio, Senza Glutine.

Semi-finished product of 100% pure Sicilian Almond, roasted, ideal for the preparation of spreadable creams, pastry creams, ice creams, and Sicilian granitas. Suitable for Vegans, Lactose Free, Gluten Free.

PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	**Peso Netto per conf.** *Net Weight per pack*	**Conf. per cartone** *Packs per carton*	**Cartone per Pallet** *Cartons per pallet*	**Packaging**
PPM5S	5 kg	2	-	LATTA *TIN*
PPM3S	3 kg	2	-	LATTA *TIN*
PPM1S	1 kg	8	-	LATTA *TIN*



PASTA 100% MANDORLA SICILIA TOSTATA PELATA GREZZA

100% ROASTED SICILIAN ALMOND PASTE ROUGH

Semilavorato di pura Mandorla di Sicilia 100%, tostata, ideale per la preparazione di Creme spalmabili, Creme pasticcere, Gelati, Granite e Cremolati. Adatto a Vegani, Senza Lattosio, Senza Glutine.

Semi-finished product of 100% pure Sicilian Almond, roasted, ideal for the preparation of spreadable creams, pastry creams, ice creams, and Sicilian granitas. Suitable for Vegans, Lactose Free, Gluten Free.

PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	**Peso Netto per conf.** *Net Weight per pack*	**Conf. per cartone** *Packs per carton*	**Cartone per Pallet** *Cartons per pallet*	**Packaging**
PPM5PEL	5 kg	2	-	LATTA *TIN*
PPM3PEL	3 kg	2	-	LATTA *TIN*
PPM1PEL	1 kg	8	-	LATTA *TIN*



PASTA 100% MANDORLA SICILIA CRUDA GREZZA

100% SICILIAN ALMOND PASTE RAW ROUGH

Semilavorato di pura Mandorla pelata di Sicilia 100%, lavorata a crudo, ideale per la preparazione di Creme spalmabili, Creme pasticcere, Gelati, Granite e Cremolati. Adatto a Vegani, Senza Lattosio, Senza Glutine.

Semi-finished product of 100% pure Sicilian Almond peeled, processed raw, ideal for the preparation of spreadable creams, pastry creams, ice creams, and Sicilian granitas. Suitable for Vegans, Lactose Free, Gluten Free.

PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	**Peso Netto per conf.** *Net Weight per pack*	**Conf. per cartone** *Packs per carton*	**Cartone per Pallet** *Cartons per pallet*	**Packaging**
PPM5BIA	5 kg	2	-	LATTA *TIN*
PPM3BIA	3 kg	2	-	LATTA *TIN*
PPM1BIA	1 kg	8	-	LATTA *TIN*

SEMILAVORATI

SEMI-FINISHED





PASTA 100% MANDORLA AVOLA CRUDA

100% AVOLA ALMOND PASTE RAW

Semilavorato di pura Mandorla di Avola 100%, lavorata a crudo, ideale per la preparazione di Creme spalmabili, Creme pasticcere, Gelati, Granite e Cremolati. Adatto a Vegani, Senza Lattosio, Senza Glutine.

Semi-finished product of 100% pure Avola Almond, processed raw, ideal for the preparation of spreadable creams, pastry creams, ice creams, and Sicilian granitas. Suitable for Vegans, Lactose Free, Gluten Free.

PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	**Peso Netto per conf.** *Net Weight per pack*	**Conf. per cartone** *Packs per carton*	**Cartone per Pallet** *Cartons per pallet*	**Packaging**
PPMAV5BIA	5 kg	2	-	LATTA *TIN*
PPMAV3BIA	3 kg	2	-	LATTA *TIN*
PPMAV1BIA	1 kg	8	-	LATTA *TIN*



PASTA 100% NOCCIOLA TONDA GENTILE TRILOBATA

100% "TONDA GENTILE TRILOBATA" HAZELNUT PASTE

Semilavorato di pura Nocciola Tonda Gentile Trilobata, tostatura lieve, ideale per la preparazione di Creme spalmabili, Creme pasticcere, Gelati, Granite e Cremolati. Adatto a Vegani, Senza Lattosio, Senza Glutine.

Semi-finished product of pure "Tonda Gentile Trilobata" hazelnut, lightly roasted, ideal for the preparation of spreadable creams, pastry creams, ice creams, Sicilian granitas. Suitable for Vegans, Lactose free, Gluten free.

PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	**Peso Netto per conf.** *Net Weight per pack*	**Conf. per cartone** *Packs per carton*	**Cartone per Pallet** *Cartons per pallet*	**Packaging**
TRPPN5	5 kg	2	-	LATTA *TIN*
TRPPN3	3 kg	2	-	LATTA *TIN*
TRPPN1	1 kg	8	-	LATTA *TIN*



PASTA 100% NOCCIOLA TONDA GENTILE ROMANA

100% "TONDA GENTILE ROMANA" HAZELNUT PASTE

Semilavorato di pura Nocciola Tonda Gentile Romana 100%, tostatura forte, ideale per la preparazione di Creme spalmabili, Creme pasticcere, Gelati, Granite e Cremolati. Adatto a Vegani, Senza Lattosio, Senza Glutine.

Semi-finished product of pure "Tonda Gentile Romana" hazelnut, strong roasting, ideal for the preparation of spreadable creams, pastry creams, ice creams, Sicilian granitas. Suitable for Vegans, Lactose free, Gluten free.

PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	**Peso Netto per conf.** *Net Weight per pack*	**Conf. per cartone** *Packs per carton*	**Cartone per Pallet** *Cartons per pallet*	**Packaging**
ROPPN5	5 kg	2	-	LATTA *TIN*
ROPPN3	3 kg	2	-	LATTA *TIN*
ROPPN1	1 kg	8	-	LATTA *TIN*

VARIEGATURE E DECORAZIONI

VARIEGATE AND TOPPING

TOPPING AL PISTACCHIO

PISTACHIO TOPPING

Il topping al pistacchio è un delizioso ingrediente che può essere utilizzato per decorare e arricchire una varietà di dolci e dessert. Il suo sapore unico e il colore verde brillante lo rendono la giusta scelta per aggiungere un tocco speciale a diversi piatti dolci.

Pistachio topping is a delicious ingredient that can be used to decorate and enrich a variety of sweets and desserts. Its unique flavor and bright green color make it the right choice for adding a special touch to various sweet dishes.

PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	**Peso Netto per conf.** *Net Weight per pack*	**Conf. per cartone** *Packs per carton*	**Cartone per Pallet** *Cartons per pallet*	**Packaging**
TOP900	900 g	-	-	FLACONE *BOTTLE*





VARIEGATURA AL PISTACCHIO

VARIEGATED PISTACHIO

La variegatura al pistacchio è una deliziosa salsa che viene utilizzata per arricchire e decorare il gelato. Aggiunge un sapore intenso di pistacchio che crea un contrasto di consistenze tra il gelato cremoso e la salsa densa.

Variegated Pistachio is a delicious sauce that is used to enrich and decorate ice cream. It adds an intense pistachio flavor that creates a contrast of textures between the creamy ice cream and the thick sauce.

PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	**Peso Netto per conf.** *Net Weight per pack*	**Conf. per cartone** *Packs per carton*	**Cartone per Pallet** *Cartons per pallet*	**Packaging**
V PIST 5	5 kg	2	-	SECCHIO IN PLASTICA *PLASTIC BUCKET*
V PIST 1	1 kg	6	-	SECCHIO IN PLASTICA *PLASTIC BUCKET*

EVERGREEN
di Pietro Bonaccorso

INDUSTRIAL

La linea Industrial racchiude prodotti creati con varietà di pistacchi che vengono coltivati principalmente per scopi commerciali. Possono essere una scelta più conveniente per scopi di produzione su larga scala o per prodotti alimentari in cui il sapore dei pistacchi non è l'elemento predominante.

The Industrial line includes products created with varieties of pistachios that are mainly grown for commercial purposes. They can be a more convenient choice for large-scale production purposes or for food products where the flavor of pistachios is not the predominant element.

PISTACCHIO SGUSCIATO USA

USA SHELLED PISTACHIO



PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	**Peso Netto per conf.** *Net Weight per pack*	**Conf. per cartone** *Packs per carton*	**Cartone per Pallet** *Cartons per pallet*	**Packaging**
PS US5	5 kg	2	-	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*
PS US1	1 kg	10	-	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*

GRANELLA DI PISTACCHIO USA

USA PISTACHIO CHOPPED



PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	**Peso Netto per conf.** *Net Weight per pack*	**Conf. per cartone** *Packs per carton*	**Cartone per Pallet** *Cartons per pallet*	**Packaging**
GP US5	5 kg	2	-	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*
GP US1	1 kg	10	-	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*

TRITATO DI PISTACCHIO USA

USA PISTACHIO FLOUR



PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	**Peso Netto per conf.** *Net Weight per pack*	**Conf. per cartone** *Packs per carton*	**Cartone per Pallet** *Cartons per pallet*	**Packaging**
TR US5	5 kg	2	-	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*
TR US1	1 kg	10	-	BUSTA SOTTOVUOTO *VACUUM BAG*

INDUSTRIAL



PASTA PISTACCHIO NATURAL

NATURAL PISTACHIO PASTE

PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	**Peso Netto per conf.** *Net Weight per pack*	**Conf. per cartone** *Packs per carton*	**Cartone per Pallet** *Cartons per pallet*	**Packaging**
EPUS5	5 kg	2	-	LATTA *TIN*
EPUS1	1 kg	8	-	LATTA *TIN*

PASTA PISTACCHIO VERDE

GREEN PISTACHIO PASTE

PALLETTIZZAZIONE DEL PRODOTTO / *PALLETIZING:*

Cod. Prod. *Prod. Cod.*	**Peso Netto per conf.** *Net Weight per pack*	**Conf. per cartone** *Packs per carton*	**Cartone per Pallet** *Cartons per pallet*	**Packaging**
EPUS EC5	5 kg	2	-	LATTA *TIN*
EPUS EC1	1 kg	8	-	LATTA *TIN*







EVERGREEN

dal 1970

EVERGREEN
di Pietro Bonaccorso

Viale J. F. Kennedy
Zona Artig. Cap. 22
95034 Bronte (CT)
095 7724121 - 095 7724291
pistacchioevergreen.it