



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		VERDURE	89	
THE LAND			VEGETABLES		
LA STORIA, L'AZIENDA	7		SALSE E CREME	101	
THE STORY, THE COMPANY			SAUCES AND SPREADS		
FUNGHI SECCHI	9		PESTI, CONDIMENTI E SUGHI	111	
DRIED MUSHROOMS			PESTO, CONDIMENTS AND SAUCES		
POLVERI E SALI	29		PASSATE BIOLOGICHE	117	
POWDER AND SALT			ORGANIC TOMATO PUREE		
FUNGHI IN OLIO	33		CONFETTURE PER FORMAGGI	121	
EXTRA VERGINE DI OLIVA			JAMS FOR CHEESES		
MUSHROOMS IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL			FRUTTA SECCA, MIELE E DOLCI	127	
TARTUFI	49		NUTS, HONEY AND SWEET		
TRUFFLES					
RISOTTI	59	 	LINEA PROFESSIONALE	133	
RISOTTI			FOOD SERVICE LINE		
PASTA E POLENTA	63	 	FUNGHI SECCHI SFUSI	135	
PASTA E POLENTA			DRIED MUSHROOMS IN BULK		
PEPERONCINI RIPIENI	67		FUNGHI PORCINI CONGELATI	136	
STUFFED HOT PEPPERS			FROZEN PORCINI MUSHROOMS		
OLIVE	77		CATERING (LINEA CESTELLI)	138	
OLIVES			CATERING (BASKETS LINE)		
CAPPERI	85				
CAPERS					

2

3



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 Piedmont. 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 properties 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'essiccazione 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



oliveri®
www.oliveri-piemonte.it



	CODICE CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	PZ X CRT PC X CRT	DURATA SHELF LIFE
Funghi porcini secchi COMMERCIALI Dried porcini mushrooms - COMMERCIAL	101	50 g - 1.76 oz		
	busta packet	102	100 g - 3.53 oz	12 12 months
		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
Espositore da 20 buste funghi porcini secchi - COMMERCIALI Display with 20 packs dried porcini mushrooms - COMMERCIAL	518	-	1 12 mesi 12 months
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	111 113	40 g - 1.41 oz 80 g - 2.82 oz
		12	12 mesi 12 months



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	40 g - 1.41 oz	18	12 mesi
Dried porcini mushrooms - EXTRA	box	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	30 g - 1.06 oz	piccola ø 7 cm	12	
Funghi porcini secchi EXTRA	50 g - 1.76 oz	media ø 10 cm	6	
<i>Transparent sphere</i>	80 g - 2.82 oz	grande ø 12 cm	6	12 mesi <i>12 months</i>
Dried porcini mushrooms EXTRA	150 g - 5.29 oz	maxi ø 15,5 cm	2	

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
Uovo trasparente Funghi porcini secchi - EXTRA	491	30 g - 1.06 oz	h 10 cm	12	
Transparent egg Porcini mushrooms - EXTRA	492	60 g - 2.11 oz	h 13 cm	6	12 mesi
Cuore trasparente Funghi porcini secchi - EXTRA	522	35 g - 1.23 oz	h 10 cm	12	12 months



19

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

FUNGHI SECCHI

DRIED MUSHROOMS



21

	CODICE CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	PZ X CRT PC X CRT	DURATA SHELF LIFE
Funghi secchi spugnole (o moretelle) Dried morel mushrooms	sacchetto bag	489 20 g - 0.71 oz		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 <i>Dried black trumpet mushrooms</i>	sacchetto bag	486	40 g - 1.41 oz		
Funghi secchi galletti e trombette dei morti <i>Dried chanterelles and black trumpets</i>	sacchetto bag	488	40 g - 1.41 oz	12	12 mesi 12 months
Funghi secchi misti con porcini <i>Mixed dried mushrooms with porcini</i>	sacchetto bag	490 595	40 g - 1.41 oz 80 g - 2.82 oz		

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

FUNGHI SECCHI in BARATTOLO

DRIED MUSHROOMS in JAR



24

FUNGHI SECCHI in BARATTOLO

DRIED MUSHROOMS in JAR



25

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

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

POLVERI e SALI

POWDER and SALT



	CODICE CODE	PZ X CRT PC X CRT	DURATA SHELF LIFE
Espositore da 20 pz. di funghi porcini secchi in polvere <i>Boletus edulis e relativo gruppo</i> 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 <i>Tuber magnatum Pico</i> 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 <i>Tuber magnatum Pico</i> 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



	CODICE CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	PZ X CRT PC X CRT	DURATA SHELF LIFE
Funghi porcini secchi in polvere <i>Boletus edulis e relativo gruppo</i> Powdered (dried) porcini mushrooms	517	35 g - 1.23 oz	21/20	12 mesi 12 months
Condimento in polvere al tartufo bianco <i>Tuber magnatum Pico</i> 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 <i>Tuber magnatum Pico</i> 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 <i>Boletus edulis e relativo gruppo</i> 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 <i>Tuber magnatum Pico</i> 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 esalta 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 porcini 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 porcini 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 porcini 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



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
001	180 g - 6.35 oz		24 mesi
002	280 g - 9.88 oz	12	24 months
003	540 g - 19.05 oz		18 mesi
005	1500 g - 52.91 oz	6	18 months

Funghi porcini tagliati
Sliced porcini mushrooms

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

Funghi porcini
Whole porcini mushrooms



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
020	180 g - 6.35 oz	12	24 mesi 24 months
021	290 g - 10.23 oz		
022	540 g - 19.05 oz		
024	1500 g - 52.91 oz	6	18 mesi 18 months

Funghi porcini
Whole porcini mushrooms



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 porcini 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.



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



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 tagliati	010	180 g - 6.35 oz		24 mesi
<i>Sliced black head porcini mushrooms</i>	011	280 g - 9.88 oz	12	24 months
	012	540 g - 19.05 oz		18 mesi
	014	1500 g - 52.91 oz	6	18 months

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



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 Porcini (*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 <i>Whole black head porcini mushrooms</i>	602 540 g - 19.05 oz		18 mesi 18 months
	603 800 g - 28.22 oz	6	



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		
Funghi galletti - Chantarelle mushrooms	330	180 g - 6.35 oz		
Funghi mistobosco - Mixed mushrooms	331	180 g - 6.35 oz	12	24 mesi 24 months
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 <i>Tuber magnatum Pico</i> <i>Extra virgin olive oil with white truffle</i>	705	100 ml - 3.38 fl oz	12	24 mesi 24 months
Condimento in polvere al tartufo bianco <i>Tuber magnatum Pico</i> <i>Powdered condiment made of white truffle</i>	702	60 g - 2.12 oz	12/20	24 mesi 24 months
Condimento a base di burro con tartufi bianchi <i>Tuber Borchii Vitt., Tuber magnatum Pico</i> <i>Condiment made of butter with white truffle</i>	704	80 g - 2.82 oz	12	24 mesi 24 months
Condimento a base di sale con tartufo bianco <i>Tuber magnatum Pico</i> <i>Condiment made of white truffle salt</i>	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'umidità dei cibi faranno sprigionare tutto il suo aroma.



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

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.

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 <i>Tuber aestivum Vitt.</i> <i>Porcini mushroom sauce with truffle</i>	317	90 g - 3.17 oz	12	
	475	500 g - 17.63 oz	6	
Bagna cauda con tartufo <i>Tuber aestivum Vitt.</i> <i>Garlic and anchovy sauce with truffle</i>	545	90 g - 3.17 oz	12	
	581	500 g - 17.63 oz	6	24 mesi 24 months
Crema di carciofi con tartufo <i>Tuber aestivum Vitt.</i> <i>Artichoke spread with truffles</i>	549	90 g - 3.17 oz	12	
	585	500 g - 17.63 oz	6	
Crema di olive verdi con tartufo <i>Tuber aestivum Vitt.</i> <i>Green olive spread with truffles</i>	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 <i>Tuber aestivum Vitt.</i> <i>Black truffle sauce</i>	709	90 g - 3.17 oz	12	
	713	500 g - 17,63	6	
Salsa tartufata bianca <i>Tuber magnatum Pico e Tuber borchii Vitt.</i> <i>White truffle sauce</i>	710	80 g - 2.82 oz	12	
Crema di tartufi <i>Tuber borchii Vitt.</i> <i>Truffles cream</i>	312	40 g - 1.41 oz	30	24 mesi 24 months
Miele al tartufo bianco <i>Tuber magnatum Pico</i> <i>White truffle honey</i>	711	100 g - 3.53 oz	12	
Miele al tartufo estivo <i>Tuber aestivum Vitt.</i> <i>Summer truffle honey</i>	713	100 g - 3.53 oz	12	



PEPERONCINI e OLIVE

RIPENI 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 <i>Tuber aestivum</i> Vitt. Chilli peppers with cheese and truffle	530	180 g - 6.35 oz	12	24 mesi 24 months
Olive con formaggio e tartufo <i>Tuber aestivum</i> 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 <i>Risotto with porcini mushrooms</i>	750	250 g - 8.82 oz		
Risotto con funghi porcini e zafferano <i>Risotto with porcini mushrooms and safrane</i>	751	250 g - 8.82 oz	12	18 mesi <i>18 months</i>
Risotto con funghi finferli <i>Risotto with chanterelles mushrooms</i>	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 <i>Risotto with Morel mushrooms</i>	753	250 g - 8.82 oz		
Risotto con tartufo bianco <i>Tuber magnatum Pico</i>	754	250 g - 8.82 oz	12	18 mesi <i>18 months</i>
Risotto con tartufo nero <i>Tuber aestivum Vitt.</i>	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



64

POLENTA

con PORCINI e TARTUFO

POLENTA
with PORCINI MUSHROOMS and TRUFFLE



65

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

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



68



PEPERONCINI RIPIENI

con TONNO

CHILLI PEPPERS STUFFED
with TUNA FISH



69



CODICE CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	PZ X CRT PC X CRT	DURATA SHELF LIFE
251	190 g - 6.70 oz		24 mesi
252	290 g - 10.23 oz	12	24 months
253	540 g - 19.05 oz		18 mesi
255	1500 g - 52.91 oz	6	18 months

Peperoncini con capperi e acciughe
Chilli peppers with capers and anchovies

CODICE CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	PZ X CRT PC X CRT	DURATA SHELF LIFE
261	190 g - 6.70 oz		24 mesi
262	290 g - 10.23 oz	12	24 months
263	540 g - 19.05 oz		18 mesi
268	1500 g - 52.91 oz	6	18 months

Peperoncini con tonno
Chilli peppers with tuna fish



PEPERONCINI GIALLI RIPIENI

con TONNO

YELLOW CHILLI PEPPERS STUFFED
with TUNA FISH



71

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
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		
530	190 g - 6.70 oz	12	24 mesi 24 months

Peperoncini con formaggio di capra
Chilli peppers with goat cheese

Peperoncini con formaggio e tartufo
Tuber aestivum Vitt.
Chilli peppers with cheese and truffle





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 goderse si 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



79

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



OLIVE TAGGIASCHE

INTERE e DENOCCHIOLATE

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 <i>Taggiasche olives in brine</i>	305	200 g - 7.05 oz	120 g - 4.23 oz		24 mesi 24 months
Olive taggiasche denocciolate in olio extra vergine di oliva <i>Pitted taggiasche olives in extra virgin olive oil</i>	192	180 g - 6.35 oz	120 g - 4.23 oz	12	

ALTRÉ OLIVE
INTERE e DENOCCHIOLATE

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 <i>Bella di Cerignola green olives in brine</i>	304	200 g - 7.05 oz	120 g - 4.23 oz		12 24 mesi 24 months
Olive Nocellara in salamoia <i>Nocellara del Belice olives in brine</i>	531	200 g - 7.05 oz	120 g - 4.23 oz		

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



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 a very desired 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 <i>Capers in extra virgin olive oil</i>	536	190 g - 6.70 oz			-
Capperi in aceto di vino <i>Capers in vinegar</i>	537	200 g - 7.05 oz	130 g - 4.58 oz		
Frutti del cappero (<i>cucunci</i>) in aceto di vino <i>Caper berries in vinegar</i>	534	200 g - 7.05 oz	100 g - 3.53 oz		
Capperi in sale marino <i>Capers in sea salt</i>	535	150 g - 5.29 oz			

12 24 mesi
24 months



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.

VERDURE CLASSICHE

CLASSIC VEGETABLES



VERDURE CLASSICHE

CLASSIC VEGETABLES



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

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

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	
Cipolline grigliate - Grilled small onions	383	190 g - 6.70 oz	
Melanze grigliate - Grilled eggplants	219	190 g - 6.70 oz	12
Peperoni grigliati - Grilled peppers	387	190 g - 6.70 oz	24 mesi 24 months
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 giardiniera (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	538	290 g - 10.23 oz	180 g - 635 oz	12	24 mesi
<i>Mixed vegetables in sweet-sour sauce</i>	539	560 g - 19.75 oz	650 g - 12.35 oz	6	24 months
	540	1650 g - 58.20 oz	1050 g - 37.04 oz		

GIARDINIERE *di* VERDURE

MIX *of* PICKLED VEGETABLES



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
Giardiniera in olio extra vergine <i>Mixed vegetables in extra virgin oil</i>	541	290 g - 10.23 oz	180 g - 6.35 oz		24 mesi <i>24 months</i>
Peperoni in agrodolce <i>Peppers in sweet-sour sauce</i>	239	290 g - 10.23 oz	180 g - 6.35 oz	12	

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

POMODORI ESSICCATI

in OLIO EXTRA VERGINE di OLIVA

DRIED TOMATOES in EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



POMODORI ESSICCATI

DRIED TOMATOES



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

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



102

	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)	544	100 g - 3.53 oz	2/4	
Garlic and anchovy sauce kit (gift box with terracotta burner, bagna cauda, matches, candle)	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)	619	100 g - 3.53 oz	2/4	24 mesi 24 months
Garlic and anchovy sauce with truffle kit (gift box with terracotta burner, bagna cauda, matches, candle)				

SALSE

della TRADIZIONE

TRADITIONAL SAUCES



103

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



SALSE
della TRADIZIONE
TRADITIONAL SAUCES



105

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

CREME
di FUNGHI e TARTUFI
MUSHROOMS and TRUFFLES CREAMS



107

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



**CREME
di VERDURA**

VEGETABLE SPREADS



109

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



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



113

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

SUGHI

PASTA SAUCES



115

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



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



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 <i>Strained tomato</i>	553	690 g - 24.34 oz		
Polpa di pomodoro <i>Tomato seasoning</i>	554	690 g - 24.34 oz		
Cubettato di pomodoro <i>Diced tomato</i>	555	350 g - 12.34 oz		
Polpa di pomodoro con basilico <i>Tomato seasoning with basil</i>	556	350 g - 12.34 oz		
			6	36 mesi 36 months

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 asprigne 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 mustarda, 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 <i>Grape "mostarda" (Barbera grape must, apples, pears, figs, orange rind, cinnamon)</i>	400	40 g - 1.41 oz	30	
	401	120 g - 4.23 oz	12	
	457	620 g - 21.86 oz	6	
Confettura di pere e pinoli <i>Pears jam with pine nuts</i>	403	40 g - 1.41 oz	30	
	404	120 g - 4.23 oz	12	
	458	620 g - 21.86 oz	6	24 mesi 24 months
Confettura extra di fichi <i>Extra fig jam</i>	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 <i>Pepper and honey jam</i>	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 <i>Tropea red onion jam</i>	412	40 g - 1.41 oz	30	
	413	120 g - 4.23 oz	12	
	456	670 g - 26.63 oz	6	
Composta di cipolle arance e zenzero <i>Onion, orange, and ginger jam</i>	557	40 g - 1.41 oz	30	
	558	120 g - 4.23 oz	12	
	587	670 g - 26.63 oz	6	24 mesi 24 months
Confettura extra di pomodori verdi <i>Extra green tomato jam</i>	418	40 g - 1.41 oz	30	
	419	120 g - 4.23 oz	12	
	462	620 g - 21.86 oz	6	
Composta di peperoncini <i>Chilli pepper jam</i>	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



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

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

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

CODICE CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	PZ X CRT PC X CRT	DURATA SHELF LIFE
559	120 g - 4.23 oz		

9
24 mesi
24 months

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 MUSTARD

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

Laggiunta 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 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

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

Laggiunta dello zenzero e dell'aceto balsamico, rende questa composta di cipolle un originale accostamento con formaggi a pasta dura come il Parmigiano 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 Parmigiano 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 apicoltori 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 Nocciole 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 gianduia 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



MIELE e NOCCIOLE

HONEY and HAZELNUTS

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

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

FRUTTA SECCA in BARATTOLO

NUTS in JAR



Senza Glutine
Gluten Free

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

	CODICE CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	PZ X CRT PC X CRT	DURATA SHELF LIFE
Crema di nocciole e cacao <i>Hazelnuts and cocoa cream</i>	507	190 g - 6.70 oz	12	18 mesi 18 months
Torta nocciole (senza glutine) <i>Hazelnuts cake (gluten free)</i>	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 alle 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.



EXTRA**SPECIALI****COMMERCIALI****BRICIOLE****POLVERE**

FUNGHI SECCHI SFUSI

DRY BULK MUSHROOMS

135

	CODICE CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	PZ X CRT PC X CRT	DURATA SHELF LIFE
Funghi porcini secchi - EXTRA <i>Dried porcini mushrooms - EXTRA</i>	127	4/6 kg 141.09/211.64 oz	1	
Funghi porcini secchi - SPECIALI A <i>Dried porcini mushrooms - SPECIAL A</i>	115	5 kg - 176.37 oz	1	
Funghi porcini secchi - SPECIALI B <i>Dried porcini mushrooms - SPECIAL B</i>	115	5 kg - 176.37 oz	1	
Funghi porcini secchi - COMMERCIALI A <i>Dried porcini mushrooms - COMMERCIAL A</i>	105	6/7 kg 211.64/246.91 oz	1	24 mesi 24 months
Funghi porcini secchi - commerciali B <i>Dried porcini mushrooms - COMMERCIAL B</i>	105	7 kg - 282.19 oz	1	
Funghi porcini secchi - briciole <i>Dried porcini mushrooms - crumbled</i>	187	1 kg - 35.27 oz	6	
Funghi porcini secchi in polvere <i>Powdered (dried) porcini mushrooms</i>	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) <i>Dried morel mushrooms</i>	596	100 g - 5.52 oz	-	
Funghi secchi trombette dei morti <i>Dried black trumpet mushrooms</i>	597	1 kg - 35.27 oz	6	
Funghi secchi galletti (o finferli) <i>Dried chanterelles</i>	598	1 kg - 35.27 oz	6	
Funghi secchi galletti e trombette dei morti <i>Dried chanterelle and black trumpet mushrooms</i>	599	1 kg - 35.27 oz	6	24 mesi 24 months
Funghi secchi misti con porcini <i>Dried mixed mushrooms with porcini</i>	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 <i>Whole porcini mushrooms</i>	397	500 g - 17.63 oz	6	18 mesi
	484	1000 g - 35.27 oz	10	18 months



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

FUNGHI PORCINI CONGELATI

FROZEN PORCINI MUSHROOMS



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



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

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 pasteurizzato può essere conservato a temperatura ambiente sino alla sua apertura, dopodiché va stoccati 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 spacciati
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*

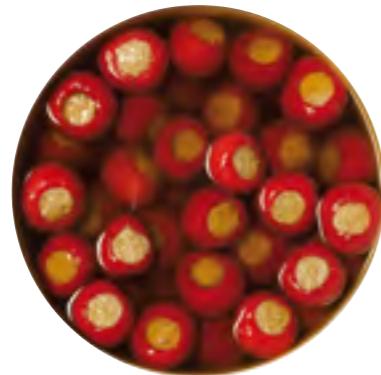


092 Funghi sanguinelli (lactarius
deliciosus) in olio di semi
*Red pine mushrooms (lactarius
deliciosus) in seed oil*

PESO NETTO NET WEIGHT	PESO SGOCCHIOLATO 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



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



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



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



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



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

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

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*



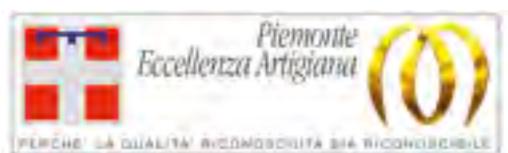
230 Pomodori essiccati
in olio di semi
*Sun dried tomatoes
in seed oil*



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		12 mesi 12 months
215	2500 g - 88.18 oz	1500 g - 52.91 oz	4	

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 without prior notice and at any time.*



oliveri®

www.oliveri-piemonte.it