

D'Alessandro

D'Alessandro Confetture: la storia di una famiglia e del suo territorio

1988 - ORAZIO D'ALESSANDRO FONDA D'ALESSANDRO CONFETTURE

Orazio, padre di Cinzia, Sandra e Maurizio e sua moglie Lina fondano l'azienda in un piccolo laboratorio domestico e insieme producono per anni quasi esclusivamente la Scrucchijate con uva Montepulciano d'Abruzzo, la confettura di mele cotogne e la confettura di fichi.

1991 - IL NUOVO LABORATORIO

Inizia la costruzione del nuovo e attuale laboratorio dove la produzione è ampliata notevolmente grazie all'impiego di macchinari più moderni ed efficienti e all'aiuto di nuove figure professionali.

1992 AMPLIAMENTO DELLA GAMMA PRODOTTI

All'ampliamento del laboratorio segue quello della gamma di prodotti.

Aumentano quindi le referenze di confetture e marmellate ma si aggiungono all'elenco anche prodotti nuovi ed innovativi: Cioccofruit e confettura senza zucchero vengono prodotte per la prima volta nel 1993.

1994 - PRIMI RICONOSCIMENTI

Grazie all'espansione sul territorio extraregionale D'Alessandro riceve il premio "Abruzzo che Lavora" per le aziende che si sono distinte nel settore confetture e prodotti alimentari.

2000 - LA SECONDA GENERAZIONE DI D'ALESSANDRO CONFETTURE

Orazio D'Alessandro lascia la guida dell'azienda ai suoi tre figli. L'entusiasmo di Cinzia, Sandra e Maurizio dà il via alla trasformazione di D'Alessandro Confetture e in pochi anni l'azienda di famiglia diventa un'attività solida e strutturata.

2001/2002 - L'INIZIO DELLA CRESCITA

L'espansione inizia con l'ampliamento della rete vendite e l'integrazione di capi area che la gestiscono. Seguono l'ampliamento della gamma di prodotti e la realizzazione del primo catalogo retail e pasticceria utile a scandire e rimarcare le differenze tra le diverse linee di prodotto e i loro impieghi professionali.

2006 - D'ALESSANDRO CONFETTURE DIVENTA UNA SRL

La D'Alessandro Snc si trasforma in Srl con aumento di capitale. L'azienda ora interamente in mano ai tre figli, cresce costantemente sia in termini di fatturato che di diffusione del brand.

D'Alessandro Confetture: the story of a family and its local community

1988 - ORAZIO D'ALESSANDRO FOUNDS D'ALESSANDRO CONFETTURE

Orazio, father of Cinzia, Sandra and Maurizio, and his wife Lina found the company in a small home-based laboratory and together, they almost exclusively produce Scrucchijate with Montepulciano d'Abruzzo grapes, quince jam and fig jam for years.

1991 - THE NEW LABORATORY

Construction of the new and current laboratory begins, where production is considerably expanded thanks to the use of more modern and efficient machinery and the help of new professionals.

1992 - EXPANSION OF THE PRODUCT RANGE

The expansion of the laboratory is followed by the expansion of the product range.

The varieties of jams and marmalades increases but new and innovative products are also added to the list: Cioccofruit and sugar-free jam are first produced in 1993.

1994 - FIRST AWARDS

Thanks to expansion outside the region, D'Alessandro receives the "Abruzzo che Lavora" award for companies standing out in the jams and food products sector.

2000 - THE SECOND GENERATION OF D'ALESSANDRO CONFETTURE

Orazio D'Alessandro leaves the management of the company to his three children. The enthusiasm of Cinzia, Sandra and Maurizio kick starts the transformation of D'Alessandro Confetture and in the space of just a few years, the family business becomes a solid, well-structured company.

2001/2002 - THE START OF GROWTH

The expansion begins with the enlargement of the sales network and the integration of area managers to oversee it. This is followed by the expansion of the product range and the creation of the first retail and pastry-making catalogue, useful for marking and highlighting the differences between the various product lines and their professional uses.

2006 - D'ALESSANDRO CONFETTURE BECOMES A LIMITED COMPANY

D'Alessandro Snc is transformed into an Srl (limited company) with a capital increase.

The company, now entirely in the hands of the three children, is constantly growing, in terms of both turnover and brand diffusion.

2014 - PREMIO QUALITA' ABRUZZO 2014

D'Alessandro riceve il premio "Qualità Abruzzo 2014" per il Cioccofruit.

2015 - PREMIO INNOVAZIONE 2015 PER DISPENSER

È grazie a questa nuova idea che D'Alessandro riceve il Premio Confindustria per "L'Innovazione" nel 2015. I dispenser permettono infatti di migliorare l'esperienza di consumo e di ridurre gli sprechi, nelle migliori caffetterie, pasticcerie e strutture ricettive.

2016 - NASCE LA GAMMA COMPOSTE

Sempre alla ricerca di ricette particolari ed innovative in linea con le tendenze alimentari, nascono le Composte. Sono la variante gourmet delle confetture: preparate con ortaggi, frutta e spezie, rappresentano l'abbinamento ideale con salumi e formaggi, per aperitivi e antipasti.

2016 - DOLCI&SALATI AWARDS

A Cibus 2016 il Cofanetto di Composte riceve il premio "Dolci&Salati Award" come miglior iniziativa Charity. D'Alessandro Confetture ha infatti sostenuto il "Laboratorio Incontro" coinvolgendo i ragazzi diversamente abili dell'associazione nella realizzazione di alcuni utensili da cucina che accompagnano la box di composte.

2021 - D'ALESSANDRO CONFETTURE SI ESPANDE

Le dimensioni del laboratorio raddoppiano e con esse la voglia e la possibilità di crescere ed espandersi. Qualcosa bolle in pentola!

2022 - D'ALESSANDRO CONFETTURE CAMBIA IMMAGINE

Dopo un'operazione di restyling durata un anno, D'Alessandro Confetture presenta il suo nuovo volto. Un nuovo modo di approcciare il mercato e di presentarsi al cliente.

Ora la frutta è al centro di tutto e rappresenta i valori chiave dell'azienda: rispetto per l'ambiente, filiera, km0, salubrità e sostenibilità.

2022 RICONOSCIMENTO "SAVE THE BRAND - SOSTENIBILITÀ"

Il 4 Luglio 2022 abbiamo ricevuto il premio per la sezione Sostenibilità e le Iniziative Sociali che ci è stato conferito grazie al nostro continuo approvvigionamento da aziende del territorio.

La sede di produzione della D'Alessandro Confetture è situata a Giuliano Teatino in Abruzzo, nel cuore della regione verde d'Europa: qui il clima favorevole, l'altitudine e la naturale vocazione del territorio alle coltivazioni di alberi da frutto permettono l'approvvigionamento costante di frutta - principalmente uva, ciliegie, fichi, pesche, albicocche, mele cotogne e prugne - che D'Alessandro acquista dai contadini locali. Il legame con il territorio è concreto e lo si percepisce nelle confetture stesse che - prodotte con frutta appena raccolta al giusto grado di maturazione - riportano nel vasetto il sapore autentico e naturale della materia prima da cui derivano.

2014 - 2014 QUALITY AWARD

D'Alessandro receives the "Qualità Abruzzo 2014" award thanks to the Cioccofruit.

2015 - INNOVATION AWARD THANKS TO THE DISPENSER

It is thanks to this new idea that D'Alessandro receives the Confindustria Award for "Innovation". The dispensers improve the consumption experience and reduce waste in the best cafés, pastry shops and accommodation facilities.

2016 - THE RANGE OF COMPOTES IS LAUNCHED

Always on the lookout for innovative, distinctive recipes in line with food trends, the range of compotes is launched. Compotes are the gourmet variant of jams: prepared with vegetables, fruit and spices, ideal for pairing with meats and cheeses, for canapés and appetisers.

2016 - DOLCI&SALATI AWARDS

At Cibus 2016, the Compote Box receives the "Dolci&Salati Award" as the best Charity initiative. D'Alessandro Confetture has, in fact, supported the "Laboratorio Incontro" workshop involving disabled youngsters from the association in the creation of some kitchen utensils to accompany the compote box.

2021 - D'ALESSANDRO CONFETTURE EXPANDS

The size of the laboratory doubles, and with it the desire and the opportunity to grow and expand. Something is cooking!

2022 - D'ALESSANDRO CONFETTURE CHANGES ITS IMAGE

After an image overhaul lasting a year, D'Alessandro Confetture presents its new look. A new way of approaching the market and presenting itself to customers.

Now fruit is at the heart of everything and represents the company's key values: respect for the environment, supply chain, local production, wholesomeness and sustainability.

2022 SAVE THE BRAND - SUSTAINABILITY AWARD

On July 4, 2022, we received the award for the Sustainability and Social Initiatives category, which was granted to us thanks to our continuous sourcing from local farms.

The D'Alessandro Confetture production site is located in Giuliano Teatino in Abruzzo, in the heart of the green region of Europe. Here, the favourable climate, the altitude and the fact that the area has a natural vocation for growing fruit trees ensure a constant supply of fruit - mainly grapes, cherries, figs, peaches, apricots, quinces and plums - that D'Alessandro buys from local farmers. The link with the local community is tangible and can be perceived in the jams which - produced with freshly-harvested fruit at the right degree of ripeness - bring the authentic and natural flavour of the raw ingredient from which they derive back into the jar.

LA RICERCA DELL'ECCELLENZA

Quella di D'Alessandro è tutt'oggi una storia in continua evoluzione: la nuova immagine aziendale, le nuove etichette e le nuove ricette ne sono la prova.

D'Alessandro, infatti, non ha solo rivoluzionato la sua veste grafica ma ha migliorato le sue ricette: la percentuale di frutta delle confetture delle linee Extra, Natura e Frubiotta è aumentata, i conservanti e coloranti sono del tutto assenti e la lavorazione è sempre più rispettosa della materia prima. Anche la quantità di zucchero (laddove presente) è diminuita, inoltre in tutte le preparazioni e lo zucchero selezionato è 100% italiano da barbabietola da zucchero, senza derivati animali.

Sandra, Cinzia e Maurizio hanno lavorato in sinergia e con dedizione ed impegno hanno trasformato la loro azienda: oggi D'Alessandro Confetture soddisfa i palati più esigenti e arriva sulle tavole delle famiglie ma anche nelle migliori caffetterie e pasticcerie.

Alle linee Extra, Natura (senza zuccheri aggiunti) e Frubiotta, si aggiungono Le Composte - "confetture" nate da ricercati abbinamenti tra frutta, spezie e ortaggi - e le passate di pomodoro realizzate come da tradizione contadina.

"Frutta e basta" è lo slogan che descrive la nostra missione. La nuova veste di D'Alessandro Confetture mette al centro il legame dell'azienda con il territorio e con la frutta!

La frutta è al centro di tutto e rappresenta i valori chiave dell'azienda: rispetto per l'ambiente, filiera, km0, salubrità e sostenibilità.



THE PURSUIT OF EXCELLENCE

D'Alessandro's story is still in continuous evolution: the new corporate image, the new labels and the new recipes are proof of this.

D'Alessandro has, in fact, not only revolutionised its graphics but also improved its recipes: the percentage of fruit in the jams of the Extra, Natura and Frubiotta lines has increased, there are absolutely no preservatives or colours and the processing is always more respectful of the raw ingredients. The quantity of sugar (where present) has also decreased. Moreover, in all the preparations, the selected sugar is 100% Italian from sugar beet, with no animal derivatives.

Sandra, Cinzia and Maurizio have worked in synergy and with dedication and commitment they have transformed their company. Today, D'Alessandro Confetture satisfies the most demanding palates and can be found on kitchen tables but also in the best cafés and pastry shops.

The Extra, Natura (no added sugar) and Frubiotta lines are joined by Le Composte - "jams" created from sophisticated combinations of fruit, spices and vegetables - and tomato passata made in the traditional rustic way.

"Frutta e basta" (Fruit and only fruit) is the slogan that describes our mission. The new role of D'Alessandro Confetture focuses on the company's bond with the local community and with fruit!

Fruit is at the heart of everything and represents the company's key values: respect for the environment, supply chain, local production, wholesomeness and sustainability.







D'Alessandro

Natura 100% da frutta

Natura: un concentrato di sapore che deriva al 100% da frutta.
Nature: a concentrate of flavour that comes 100% from fruit.

Le confetture della linea Natura contengono percentuali elevate di frutta - **fino a 120 grammi per 100 grammi di prodotto** - e sono preparate senza aggiunta di saccarosio.

La ricetta delle confetture della linea Natura prevede solo tre ingredienti: frutta, zucchero di mela e pectina naturale (ottenuta dalla frutta). In ogni singolo vasetto ritroverai il gusto autentico della frutta di stagione lavorata al giusto grado di maturazione. Puoi gustarle al cucchiaino: sono ideali per chi non ama la dolcezza estrema e per chi osserva diete a basso contenuto calorico.

The jams in the Natura line contain high percentages of fruit - up to 120 grams per 100 grams of product - and are prepared without the addition of sucrose.

The recipe for the jams in the Natura line includes only three ingredients: fruit, apple sugar and natural pectin (obtained from fruit). In every single jar, you will find the authentic taste of seasonal fruit processed at the right degree of ripeness. You can enjoy them by the spoon: they are ideal for people who don't like extreme sweetness and for those on low-calorie diets.

Tutte le confetture della linea Natura sono prive di glutine!
All the jams in the Natura line are gluten-free!



**100%
Vegan**





CONSERVA DI AMARENE

Senza saccarosio aggiunto

Ingredienti: amarene, zucchero di mela, gelificante: pectina di frutta.

Frutta utilizzata 120g per 100g

Peso netto 230 g

1 collo = 12 vasetti

SOUR CHERRIES PRESERVE

Sugar free

Ingredients: sour cherries, apple sugar, gelling agent: fruit pectin.

Amount of fruit 120g per 100g

Net weight 230 g

1 package = 12 jars

Codice: **17/AMARS.Z**



CONSERVA DI ARANCIA

Senza saccarosio aggiunto

Ingredienti: arance, zucchero di mela, gelificante: pectina di frutta.

Frutta utilizzata 120g per 100g

Peso netto 230 g

1 collo = 12 vasetti

ORANGES PRESERVE

Sugar free

Ingredients: oranges, apple sugar, gelling agent: fruit pectin.

Amount of fruit 120g per 100g

Net weight 230 g

1 package = 12 jars

Codice: **17/ARS.Z**



CONSERVA DI FRAGOLA

Senza saccarosio aggiunto

Ingredienti: fragole, zucchero di mela, gelificante: pectina di frutta, correttore di acidità: acido citrico.

Frutta utilizzata 120g per 100g

Peso netto 230 g

1 collo = 12 vasetti

STRAWBERRIES PRESERVE

Sugar free

Ingredients: strawberries, apple sugar, gelling agent: fruit pectin, acidity regulator: citric acid.

Amount of fruit 120g per 100g

Net weight 230 g

1 package = 12 jars

Codice: **17/FRSZ**



CONSERVA DI ALBICOCCHIE

Senza saccarosio aggiunto

Ingredienti: albicocche, zucchero di mela, gelificante: pectina di frutta.

Frutta utilizzata 110g per 100g

Peso netto 230 g

1 collo = 12 vasetti

APRICOTS PRESERVE

Sugar free

Ingredients: apricots, apple sugar, gelling agent: fruit pectin.

Amount of fruit 110g per 100g

Net weight 230 g

1 package = 12 jars

Codice: **17/ALS.Z**



CONSERVA DI FRUTTI DI BOSCO

Senza saccarosio aggiunto

Ingredienti: more, fragole, mirtili e lamponi (in quantità variabili), zucchero di mela, gelificante: pectina di frutta.

Frutta utilizzata 115g per 100g

Peso netto 230 g

1 collo = 12 vasetti

FOREST FRUIT PRESERVE

Sugar free

Ingredients: blackberries, strawberries, blueberries and raspberries (in quantity variables), apple sugar, gelling agent: fruit pectin.

Amount of fruit 115g per 100g

Net weight 230 g

1 package = 12 jars

Codice: **17/F.B.S.Z**



CONSERVA DI PESCHE

Senza saccarosio aggiunto

Ingredienti: pesche, zucchero di mela, gelificante: pectina di frutta.

Frutta utilizzata 115g per 100g

Peso netto 230 g

1 collo = 12 vasetti

PEACHES PRESERVE

Sugar free

Ingredients: peaches, apple sugar, gelling agent: fruit pectin.

Amount of fruit 115g per 100g

Net weight 230 g

1 package = 12 jars

Codice: **17/PESS.Z**



CONSERVA DI CILIEGIE

Senza saccarosio aggiunto

Ingredienti: ciliegie, zucchero di mela, gelificante: pectina di frutta, correttore di acidità: acido citrico.

Frutta utilizzata 120g per 100g

Peso netto 230 g

1 collo = 12 vasetti

CHERRIES PRESERVE

Sugar free

Ingredients: cherries, apple sugar, gelling agent: fruit pectin, acidity regulator: citric acid.

Amount of fruit 120g per 100g

Net weight 230 g

1 package = 12 jars

Codice: **17/CILS.Z.**



CONSERVA DI VISCIOLE

Senza saccarosio aggiunto

Ingredienti: visciole, zucchero di mela, gelificante: pectina di frutta.

Frutta utilizzata 115g per 100g

Peso netto 230 g

1 collo = 12 vasetti

WILD CHERRIES PRESERVE

Sugar free

Ingredients: wild cherries, apple sugar, gelling agent: fruit pectin.

Amount of fruit 115g per 100g

Net weight 230 g

1 package = 12 jars

Codice: **17/VISC.S.Z.**



CONSERVA DI PRUGNA

Senza saccarosio aggiunto

Ingredienti: prugne, zucchero di mela, gelificante: pectina di frutta.

Frutta utilizzata 120g per 100g

Peso netto 230 g

1 collo = 12 vasetti

PLUMS PRESERVE

Sugar free

Ingredients: plums, apple sugar, gelling agent: fruit pectin.

Amount of fruit 120g per 100g

Net weight 230 g

1 package = 12 jars

Codice: **17/PRS.Z.**



CONSERVA DI UVA

Ottenuto in prevalenza da uve "Montepulciano d'Abruzzo"

Senza saccarosio aggiunto

Ingredienti: uva, zucchero di mela, gelificante: pectina di frutta.

Frutta utilizzata 140g per 100g

Peso netto 230 g

1 collo = 12 vasetti

GRAPES PRESERVE

Mainly obtained by "Montepulciano d'Abruzzo" grapes

Sugar free

Ingredients: grapes, apple sugar, gelling agent: fruit pectin.

Amount of fruit 140g per 100g

Net weight 230 g

1 package = 12 jars

Codice: **17/UNS.Z**



CONSERVA DI FICO

Senza saccarosio aggiunto

Ingredienti: fichi, zucchero di mela.

Frutta utilizzata 100g per 100g

Peso netto 230 gr

1 collo = 12 vasetti

FIGS PRESERVE

Sugar free

Ingredients: figs, apple sugar.

Amount of fruit 100g per 100g

Net weight 230 g

1 package = 12 jars

Codice: **17/FIS.Z.**



CONSERVA DI LAMPONE

Senza saccarosio aggiunto

Ingredienti: lamponi, zucchero di mela, gelificante: pectina di frutta.

Frutta utilizzata 110g per 100g

Peso netto 230 g

1 collo = 12 vasetti

RASPEBERRIES PRESERVE

Sugar free

Ingredients: raspberries, apple sugar, gelling agent: fruit pectin.

Amount of fruit 110g per 100g

Net weight 230 g

1 package = 12 jars

Codice: **17/LAMP.S.Z.**



CONSERVA DI MIRTILLO

Senza saccarosio aggiunto

Ingredienti: mirtilli, zucchero di mela.

Frutta utilizzata 115g per 100g

Peso netto 230 gr

1 collo = 12 vasetti

BLUEBERRIES PRESERVE

Sugar free

Ingredients: blueberries, apple sugar.

Amount of fruit 115g per 100g

Net weight 230 gr

1 package = 12 jars

Codice: **17/MIRS.Z.**



ESPOSITORE NATURA Natura Display

Dai risalto alle confetture della linea Natura di D'Alessandro nel tuo punto vendita: richiedi il comodo espositore da 16 vasetti!

Showcase the jams from D'Alessandro's Natura line in your store: ask for the handy 16-jar display unit!

L'espositore contiene **16 barattoli da 230 g** di Confetture senza saccarosio aggiunto: gusti misti (Albicocca, Amarena, Arancia, Ciliegia, Fico, Fragola, Frutti di Bosco, Lampone, Mirtillo, Pesca, Prugna, Uva, Visciola).

The display contains **16 jars with 230 g** of Sugar Free Preserve: assorted flavors (Apricot, Sour Cherry, Orange, Cherry, Fig, Strawberry, Forest Fruit, Raspberry, Blueberry, Peach, Plum, Purple Grapes, Wild Cherry).

Codice: **espos. s/zuccheri 240**



COFANETTO NATURA Natura Box

Per ognuna delle nostre linee di prodotto abbiamo ideato una box regalo perfetta per tutte le occasioni: una graziosa e pratica confezione con una selezione delle nostre confetture e un gadget speciale.

We have created the perfect gift box for all occasions for each of our product lines: a pretty, practical package with a selection of our jams and a special gadget.

Nella box con la selezione di confetture della linea Natura **senza saccarosio aggiunto**, oltre ai **3 vasetti assortiti**, troverai un **porta tovaglioli in legno decorato**: collezionali tutti!

*In the box with the selection of jams from the Natura line **without added sucrose**, in addition to the **3 assorted jars**, you will find a **decorated wooden napkin holder**: collect them all!*

Codice: **COF. NATURA S.Z. X3**

(nr. cofanetti per cartone 3 - 3 boxes per carton)







D'Alessandro

Frubiotta[®] Biologica

Frubiotta: è la nostra linea di confetture extra certificate biologiche **Frubiotta: is our line of certified organic extra jams**

Le prepariamo utilizzando alte percentuali di frutta - **fino a 130 grammi di frutta per 100 grammi di prodotto** - e zucchero provenienti da coltivazioni biologiche.

Tutte le confetture e marmellate della linea Frubiotta di D'Alessandro Confetture sono certificate da ICEA (Istituto Certificazione Etica Ambientale).

Frubiotta è un ulteriore passo verso il rispetto del territorio e dell'ambiente: questa linea di confetture è ideale per chi vuole adottare uno stile di vita etico e sceglie prodotti realizzati con frutta coltivata senza uso di pesticidi chimici e concimi di sintesi.

Nelle confetture della linea Frubiotta troverai il gusto genuino della frutta di stagione raccolta al giusto grado di maturazione, un sapore delicato e mai troppo dolce: sono perfette per colazioni e merende gustose o per la preparazione di dolci e crostate.

Queste confetture sono ideali per chi non ama la dolcezza estrema e per chi osserva diete a basso contenuto calorico.

We prepare them using high percentages of fruit - **up to 130 grams of fruit per 100 grams of product** - and sugar from organic crops.

All the jams and marmalades in the D'Alessandro Confetture Frubiotta line are certified by ICEA (the Italian Institute for Environmental Ethics Certification).

Frubiotta is a further step towards respecting the local community and the environment: this line of jams is ideal for those who want to adopt an ethical lifestyle and choose products made with fruit grown without the use of chemical pesticides and synthetic fertilisers.

In the Frubiotta line of jams, you will find the authentic taste of seasonal fruit harvested at the right degree of ripeness, a flavour that is delicate and never too sweet: they are perfect for tasty breakfasts and snacks or for preparing desserts and tarts.

These jams are ideal for people who don't like extreme sweetness and for those on low-calorie diets.

Tutte le confetture della linea Frubiotta sono prive di glutine! **All the jams in the Frubiotta line are gluten-free!**



**100%
Vegan**

ZUCCHERO
BIOLOGICO
**100%
ITALIANO**





CONFETTURA EXTRA DI PESCHE BIOLOGICA

Ingredienti: pesche*, zucchero italiano 100% Bio*.

*da agricoltura biologica.

Frutta utilizzata 115g per 100g

Peso netto 230 g

1 collo = 12 vasetti

ORGANIC PEACH EXTRA JAM

Ingredients: peaches*, sugar*.

*from organic farming.

Amount of fruit 115g per 100g

Net weight 230 g

1 package = 12 jars

Codice: **18/PESBIO**



CONFETTURA EXTRA DI UVA NERA BIOLOGICA

Ingredienti: uva*, zucchero italiano 100% Bio*.

*da agricoltura biologica.

Frutta utilizzata 130g per 100g

Peso netto 230 g

1 collo = 12 vasetti

ORGANIC PURPLE GRAPES EXTRA JAM

Ingredients: purple grapes*, sugar*.

*from organic farming.

Amount of fruit 130g per 100g

Net weight 230 g

1 package = 12 jars

Codice: **18/UVABIO**



CONFETTURA EXTRA DI AMARENE BIOLOGICA

Ingredienti: amarene*, zucchero italiano 100% Bio*.

*da agricoltura biologica.

Frutta utilizzata 130g per 100g

Peso netto 230 g

1 collo = 12 vasetti

ORGANIC SOUR CHERRY EXTRA JAM

Ingredients: sour cherries*, sugar*.

*from organic farming.

Amount of fruit 130g per 100g

Net weight 230 g

1 package = 12 jars

Codice: **18/AMARBIO**



CONFETTURA EXTRA DI FRAGOLE BIOLOGICA

Ingredienti: fragole*, zucchero italiano 100% Bio*.

*da agricoltura biologica.

Frutta utilizzata 110g per 100g

Peso netto 230 g

1 collo = 12 vasetti

ORGANIC STRAWBERRY EXTRA JAM

Ingredients: strawberries*, 100% organic Italian sugar*.

*from organic farming.

Amount of fruit 110g per 100g

Peso netto 230 g

1 package = 12 jars

Codice: **18/FRABIO**



CONFETTURA EXTRA DI CILIEGIE BIOLOGICA

Ingredienti: ciliegie*, zucchero italiano 100% Bio*.

*da agricoltura biologica.

Frutta utilizzata 125g per 100g

Peso netto 230 g

1 collo = 12 vasetti

ORGANIC CHERRIES EXTRA JAM

Ingredients: cherries*, 100% organic Italian sugar*.

*from organic farming.

Amount of fruit 125g per 100g

Net weight 230 g

1 package = 12 jars

Codice: **18/CILBIO**



CONFETTURA EXTRA DI ALBICOCHE BIOLOGICA

Ingredienti: albicocche*, zucchero italiano 100% Bio*.

*da agricoltura biologica.

Frutta utilizzata 115g per 100g

Peso netto 230 g

1 collo = 12 vasetti

ORGANIC APRICOT EXTRA JAM

Ingredients: apricots*, 100% organic Italian sugar*.

*from organic farming.

Amount of fruit 115g per 100g

Net weight 230 g

1 package = 12 jars

Codice: **18/ALBIO**



MARMELLATA DI ARANCE BIOLOGICA

Ingredienti: arance*, zucchero italiano 100% Bio*.

*da agricoltura biologica.

Frutta utilizzata 110g per 100g

Peso netto 230 g

1 collo = 12 vasetti

ORGANIC ORANGE MARMALADE

Ingredients: oranges*, 100% organic Italian sugar*.

*from organic farming.

Amount of fruit 110g per 100g

Net weight 230 g

1 package = 12 jars

Codice: **18/ARABIO**



CONFETTURA EXTRA DI MIRTILLI BIOLOGICA

Ingredienti: mirtilli*, zucchero italiano 100% Bio*.

*da agricoltura biologica.

Frutta utilizzata 110g per 100g

Peso netto 230 g

1 collo = 12 vasetti

ORGANIC BLUEBERRY EXTRA JAM

Ingredients: blueberries*, 100% organic Italian sugar*.

*from organic farming.

Amount of fruit 110g per 100g

Net weight 230 g

1 package = 12 jars

Codice: **18/MIRTBIO**



ESPOSITORE FRUBIOTTA Frubiotta Display

Dai risalto alle confetture biologiche della linea Frubiotta di D'Alessandro nel tuo punto vendita: richiedici il comodo espositore da 16 vasetti!

Showcase the organic jams from D'Alessandro's Frubiotta line in your store: ask for the handy 16-jar display unit!

L'espositore contiene **16 barattoli da 230 g** di Confetture extra biologiche in tutte le varianti di gusto: Albicocca, Amarena, Arancia, Ciliegia, Fragola, Mirtillo, Pesca, Uva.

The display contains **16 jars with 230 g** of Organic Extra Jam assorted in different flavors: Apricot, Sour Cherry, Orange, Cherry, Strawberry, Blueberry, Peach, Purple Grapes).

Codice: **espos.frubiotta 230gx**

COFANETTO FRUBIOTTA Frubiotta Box

Per ognuna delle nostre linee di prodotto abbiamo ideato una box regalo perfetta per tutte le occasioni di festa: una graziosa e pratica confezione con una selezione delle nostre confetture e un gadget speciale realizzato dai ragazzi di "Laboratorio Incontro", un progetto che coinvolge giovani diversamente abili in attività di artigianato.

We have created the perfect gift box for all occasions for each of our product lines: a pretty, practical package with a selection of our jams and a special gadget made by the youngsters from the "Laboratorio Incontro" workshop, a project that involves young people with disabilities in handicraft activities.

Nella box con la selezione di confetture biologiche, oltre ai **3 vasetti assortiti**, troverai una **molletta salva freschezza in legno**.

*In the box with the selection of organic jams, in addition to **3 assorted jars**, you will find a **wooden stay-fresh clip**.*

Codice: **COF.BIO**

(nr. cofanetti per cartone 3 - 3 boxes per carton)









D'Alessandro **EXTRA**

Le confetture Extra D'Alessandro contengono il 100% di frutta!
D'Alessandro Extra jams contain 100% fruit!

Hanno un gusto deciso e genuino, sono preparate con alte percentuali (**fino a 100 grammi per 100 grammi di prodotto**) di frutta fresca raccolta e lavorata solo quando raggiunge il giusto grado di maturazione, poco zucchero 100% italiano di barbabietola da zucchero e pectina naturale.

Le confetture della Linea Extra non contengono coloranti e conservanti!

Sono Ideali spalmate sul pane caldo per la prima colazione e perfette per la preparazione di dolci e crostate. Le confetture della linea Extra di D'Alessandro Confetture sono disponibili in vari formati e in oltre venti varianti di gusto.

They have a strong, authentic taste, they are prepared with high percentages (**up to 100 grams per 100 grams of product**) of fresh fruit harvested and processed only when it reaches the right degree of ripeness, a little 100% Italian sugar beet sugar and natural pectin.

The jams in the Extra Line do not contain colours or preservatives!

They are ideal spread on warm bread for breakfast and perfect for preparing desserts and tarts. The jams in the D'Alessandro Confetture Extra line are available in various formats and in over twenty flavour variations.

Tutte le confetture della linea Extra sono prive di glutine!
All the jams in the Extra line are gluten-free!



**100%
Vegan**

**ZUCCHERO
100%
ITALIANO**





CONFETTURA EXTRA DI ALBICOCCHIE

Ingredienti: albicocche, zucchero, gelificante: pectina di frutta.
Frutta utilizzata 100g per 100g
Peso netto 310 g
1 collo = 12 vasetti

APRICOT EXTRA JAM

Ingredients: apricots, sugar, gelling agent: fruit pectin.
Amount of fruit 100g per 100g
Net weight 310 g
1 package = 12 jars
Codice: **11/ALB. 310**



CONFETTURA EXTRA DI AMARENA

Ingredienti: amarene, zucchero, gelificante: pectina di frutta.
Frutta utilizzata 100g per 100g
Peso netto 310 g
1 collo = 12 vasetti

SOUR CHERRY EXTRA JAM

Ingredients: sour cherries, sugar, gelling agent: fruit pectin.
Amount of fruit 100g per 100g
Net weight 310 g
1 package = 12 jars
Codice: **11/AMAR.310**



CONFETTURA EXTRA DI ANANAS

Ingredienti: ananas, zucchero, gelificante: pectinadi frutta.
Frutta utilizzata 100g per 100g
Peso netto 310 g
1 collo = 12 vasetti

PINEAPPLE EXTRA JAM

Ingredients: pineapple, sugar, gelling agent: fruit pectin.
Amount of fruit 100g per 100g
Net weight 310 g
1 package = 12 jars
Codice: **11/ANA. 310**



CREMA DI CASTAGNE

Ingredienti: purea di castagne, zucchero, gelificante: pectina di frutta.
Frutta utilizzata 100g per 100g
Peso netto 310 g
1 collo = 12 vasetti

CHESTNUT CREAM

Ingredients: chestnut puree, sugar, gelling agent: fruit pectin.
Amount of fruit 100g per 100g
Net weight 310 g
1 package = 12 jars
Codice: **11/CAST. 310**



MARMELLATA DI CLEMENTINE

Ingredienti: clementine, zucchero, gelificante: pectina di frutta, correttore di acidità: acido citrico.
Frutta utilizzata 60g per 100g
Peso netto 310 g
1 collo = 12 vasetti

CLEMENTINE MARMELADE

Ingredients: clementines, sugar, gelling agent: fruit pectin, acidity regulator: citric acid.
Amount of fruit 60g per 100g
Net weight 310 g
1 package = 12 jars
Codice: **11/MAND. 310**



CONFETTURA EXTRA DI FICHI

Ingredienti: fichi, zucchero, gelificante: pectina di frutta.
Frutta utilizzata 100g per 100g
Peso netto 310 g
1 collo = 12 vasetti

FIG EXTRA JAM

Ingredients: figs, sugar, gelling agent: fruit pectin.
Amount of fruit 100g per 100g
Net weight 310 g
1 package = 12 jars
Codice: **11/FICHI 310**



CONFETTURA EXTRA DI MELECOTOGNE

Ingredienti: mele cotogne, zucchero.
Frutta utilizzata 100g per 100g
Peso netto 310 g
1 collo = 12 vasetti

QUINCE JAM

Ingredients: quinces, sugar.
Amount of fruit 100g per 100g
Net weight 310 g
1 package = 12 jars

Codice: **11/M.COT. 310**



CONFETTURA EXTRA DI CILIEGIA di Giuliano Teatino

Ingredienti: ciliegie, zucchero, gelificante: pectina di frutta, correttore di acidità: acido citrico.
Frutta utilizzata 100g per 100g
Peso netto 310 g
1 collo = 12 vasetti

CHERRY EXTRA JAM

Ingredients: cherries, sugar, gelling agent: fruit pectin, acidity regulator: citric acid.
Amount of fruit 100g per 100g
Net weight 310 g
1 package = 12 jars

Codice: **11/CIL.310**



CONFETTURA EXTRA DI PRUGNE

Ingredienti: prugne, zucchero, gelificante: pectina di frutta.
Frutta utilizzata 100g per 100g
Peso netto 310 g
1 collo = 12 vasetti

PLUM EXTRA JAM

Ingredients: plums, sugar, gelling agent: fruit pectin.
Amount of fruit 100g per 100g
Net weight 310 g
1 package = 12 jars

Codice: **11/PRUG. 310**



CONFETTURA EXTRA DI PESCHE

Ingredienti: pesche, zucchero, gelificante: pectina di frutta, correttore di acidità: acido citrico.
Frutta utilizzata 100g per 100g
Peso netto 310 g
1 collo = 12 vasetti

PEACH EXTRA JAM

Ingredients: peaches, sugar, gelling agent: fruit pectin, acidity regulator: citric acid.
Amount of fruit 100g per 100g
Net weight 310 g
1 package = 12 jars

Codice: **11/PESCHE 310**



CONFETTURA EXTRA DI UVA NERA

Ingredienti: uva, zucchero, gelificante: pectina di frutta.
Frutta utilizzata 100g per 100g
Peso netto 310 g
1 collo = 12 vasetti

PURPLE GRAPES EXTRA JAM

Ingredients: grapes, sugar, gelling agent: fruit pectin.
Amount of fruit 100g per 100g
Net weight 310 g
1 package = 12 jars

Codice: **11/UVA 310**



CONFETTURA EXTRA DI RIBES ROSSO

Ingredienti: ribes rosso, zucchero, gelificante: pectina di frutta.
Frutta utilizzata 85g per 100g
Peso netto 310 g
1 collo = 12 vasetti

RED CURRANT EXTRA JAM

Ingredients: red currant, sugar, gelling agent: fruit pectin.
Amount of fruit 85g per 100g
Net weight 310 g
1 package = 12 jars

Codice: **11/RIB. 310**



MARMELLATA DI LIMONI

Ingredienti: limoni, zucchero, sciroppo di glucosio, gelificante: pectina di frutta.

Frutta utilizzata 50g per 100g

Peso netto 310 g

1 collo = 12 vasetti

LEMON MARMELADE

Ingredients: lemons, sugar, glucose syrup, gelling agent: fruit pectin.

Amount of fruit 50g per 100g

Net weight 310 g

1 package = 12 jars

Codice: **11/LI. 310**



CONFETTURA EXTRA DI FRUTTI DI BOSCO

Ingredienti: more, fragole, mirtille e lamponi (in quantità variabili), zucchero, gelificante: pectina di frutta.

Frutta utilizzata 90g per 100g

Peso netto 310 g

1 collo = 12 vasetti

FOREST FRUIT EXTRA JAM

Ingredients: blackberries, strawberries, blueberries and raspberries (in variable quantities), sugar, gelling agent: fruit pectin.

Amount of fruit 90g per 100g

Net weight 310 g

1 package = 12 jars

Codice: **11/FR.BOSCO 310**



CONFETTURA EXTRA DI VISCIOLE

Ingredienti: visciole, zucchero, gelificante: pectina di frutta.

Frutta utilizzata 100g per 100g

Peso netto 310 g

1 collo = 12 vasetti

WILD CHERRY EXTRA JAM

Ingredients: wild cherries, sugar, gelling agent: fruit pectin.

Amount of fruit 100g per 100g

Net weight 310 g

1 package = 12 jars

Codice: **11/VISC. 310**



CONFETTURA EXTRA DI MORE

Ingredienti: more, zucchero, gelificante: pectina di frutta.

Frutta utilizzata 80g per 100g

Peso netto 310 g

1 collo = 12 vasetti

BLACKBERRY EXTRA JAM

Ingredients: blackberries, sugar, gelling agent: fruit pectin.

Amount of fruit 80g per 100g

Net weight 310 g

1 package = 12 jars

Codice: **11/MORE 310**



CONFETTURA EXTRA DI LAMPONE

Ingredienti: lamponi, zucchero, gelificante: pectina di frutta.

Frutta utilizzata 85g per 100g

Peso netto 310 g

1 collo = 12 vasetti

RASPBERRY EXTRA JAM

Ingredients: raspberries, sugar, gelling agent: fruit pectin.

Amount of fruit 85g per 100g

Net weight 310 g

1 package = 12 jars

Codice: **11/LAMP. 310**



CONFETTURA EXTRA DI PERE WILLIAMS

Ingredienti: pere williams, zucchero, gelificante: pectina di frutta, correttore di acidità: acido citrico.

Frutta utilizzata 100g per 100g

Peso netto 310 g

1 collo = 12 vasetti

WILLIAMS PEAR EXTRA JAM

Ingredients: williams pears, sugar, gelling agent: fruit pectin, acidity regulator: citric acid.

Amount of fruit 100g per 100g

Net weight 310 g

1 package = 12 jars

Codice: **11/PERE 310**



CONFETTURA EXTRA DI MELE

Ingredienti: mele, zucchero.
Frutta utilizzata 100g per 100g
Peso netto 310 g
1 collo = 12 vasetti

APPLE EXTRA JAM

Ingredients: pommes, sugar.
Amount of fruit 100g per 100g
Net weight 310 g
1 package = 12 jars
Codice: **11/ME. 310**



CONFETTURA EXTRA DI MIRTILLI

Ingredienti: mirtilli, zucchero,
gelificante: pectina di frutta.
Frutta utilizzata 80g per 100g
Peso netto 310 g
1 collo = 12 vasetti

BLUEBERRY FRUIT EXTRA JAM

Ingredients: blueberries, sugar,
gelling agent: fruit pectin.
Amount of fruit 80g per 100g
Net weight 310 g
1 package = 12 jars
Codice: **11/MIRT. 310**



CONFETTURA EXTRA DI FRAGOLE

Ingredienti: fragole, zucchero, gelificante: pectina
di frutta, correttore di acidità: acido citrico.
Frutta utilizzata 100g per 100g
Peso netto 310 g
1 collo = 12 vasetti

STRAWBERRY EXTRA JAM

Ingredients: strawberries, sugar, gelling agent:
fruit pectin, acidity regulator: citric acid.
Amount of fruit 100g per 100g
Net weight 310 g
1 package = 12 jars
Codice: **11/FRAG. 310**



CONFETTURA EXTRA DI ROSA CANINA

Ingredienti: rosa canina, zucchero,
gelificante: pectina di frutta.
Frutta utilizzata 90g per 100g
Peso netto 310 g
1 collo = 12 vasetti

ROSEHIP EXTRA JAM

Ingredients: rosehip, sugar,
gelling agent: fruit pectin.
Amount of fruit 90g per 100g
Net weight 310 g
1 package = 12 jars
Codice: **11/RO.CA. 310**



CONFETTURA EXTRA DI ARANCE AMARE

Ingredienti: arance, zucchero,
gelificante: pectina di frutta.
Frutta utilizzata 70g per 100g
Peso netto 310 g
1 collo = 12 vasetti

SOUR ORANGE MARMELADE

Ingredients: oranges, sugar,
gelling agent: fruit pectin.
Amount of fruit 70g per 100g
Net weight 310 g
1 package = 12 jars
Codice: **11/AR. 310**



CONFANETTO EXTRA Extra box

Per ognuna delle nostre linee di prodotto abbiamo ideato una box regalo perfetta per tutte le occasioni: una graziosa e pratica confezione con una selezione delle nostre confetture e un gadget speciale realizzato dai ragazzi di **“Laboratorio Incontro”**, un progetto che coinvolge giovani diversamente abili in attività di artigianato.

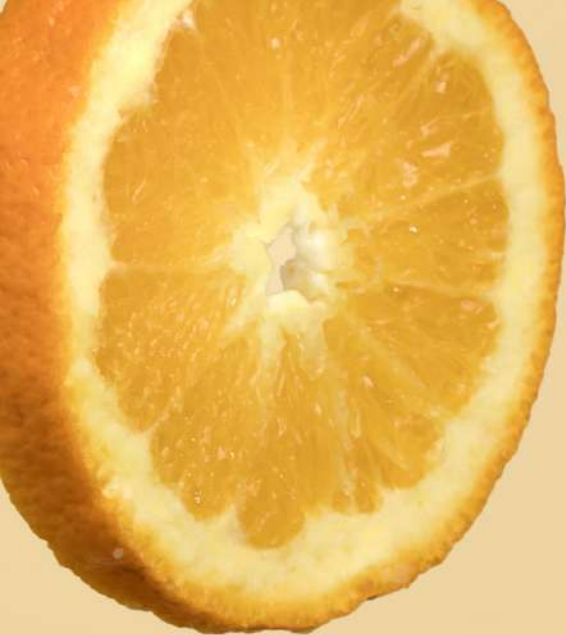
*We have created the perfect gift box for all occasions for each of our product lines: a pretty, practical package with a selection of our jams and a special gadget made by the youngsters from the **“Laboratorio Incontro”** workshop, a project that involves young people with disabilities in handicraft activities.*



Nell'elegante box con la selezione di quattro delle nostre migliori confetture Extra, oltre ai **4 vasetti assortiti**, troverai un grazioso **mestolo in legno**.

*In the elegant box with the selection of four of our best Extra jams, in addition to **4 assorted jars**, you will find an attractive **wooden ladle**.*

Codice: **cof. EXTRA X4**
(nr. cofanetti per cartone 4 - 4 boxes per carton)



D'Alessandro

GRANDI FORMATI 850g

(ANCHE CON DISPENSER)

EXTRA



ZUCCHERO
100%
ITALIANO



Alte percentuali di frutta, maxi-formato.

I nostri formati in vaso da 850 g sono pensati per i professionisti che non vogliono rinunciare ad un prodotto buono e genuino: le alte percentuali di frutta, l'utilizzo di zucchero grezzo 100% italiano, l'uso di pectina naturale e l'assenza di coloranti e conservanti ci permettono di garantire a pasticceri, panificatori, ristoratori e gestori di strutture alberghiere un prodotto di alta qualità in grandi formati.

Su richiesta, insieme ai formati da 850 g, ti invieremo il comodo dispenser che ti permetterà di limitare gli sprechi e rendere più agevole l'utilizzo della confettura e la farcitura dei croissant.

Tutte le nostre confetture sono **prive di glutine!**

High percentages of fruit, maxi-format.

Our 850g jar formats are designed for professionals who don't want to miss out on a tasty, authentic product: the high percentages of fruit, the use of 100% Italian raw sugar, the use of natural pectin and the absence of colours and preservatives enable us to guarantee confectioners, bakers, restaurateurs and hotel managers a high-quality product in large formats.

On request, together with the 850 g formats, we will send you the handy dispenser to help you minimise waste and make it easier to use the jam and fill croissants.

All our jams are **gluten-free!**



CONFETTURA EXTRA DI FRUTTI DI BOSCO

Ingredienti: ribes rosso, mirtillo, more, lampone (in quantità variabili), zucchero, gelificante: pectina di frutta.

Frutta utilizzata 60g per 100g

Peso netto 850 g

1 collo = 12 vasetti

WILD CHERRIES EXTRA JAM

Ingredients: red currant, blueberry, blackberry, raspberry (in variable quantities), sugar, gelling agent: fruit pectin.

Amount of fruit 60g per 100g

Net weight 850 g

1 package = 12 jars

Codice: **1/FRU BOSC.850**



CONFETTURA EXTRA DI **UVA SENZA BUCCIA** con prevalenza di uva Montepulciano d'Abruzzo

Ingredienti: uva senza bucce, zucchero, gelificante: pectina di frutta.

Frutta utilizzata 100g per 100g

Peso netto 850 g

1 collo = 12 vasetti

HIGH FRUIT CONTENT **SKINLESS GRAPE JAM** with prevalence of Montepulciano d'Abruzzo

Ingredients: skinless grapes, sugar, gelling agent: fruit pectin.

Amount of fruit 100g per 100g

Net weight 850 g

1 package = 12 jars

Codice: **1/UNIKG**



CONFETTURA EXTRA DI **UVA CON BUCCIA** con prevalenza di uva Montepulciano d'Abruzzo

Ingredienti: uva con bucce, zucchero, gelificante: pectina di frutta.

Frutta utilizzata 100g per 100g

Peso netto 850 g

1 collo = 12 vasetti

HIGH FRUIT CONTENT **GRAPE WITH SKINS JAM** with prevalence of Montepulciano d'Abruzzo

Ingredients: grapes with skins, sugar, gelling agent: fruit pectin.

Amount of fruit 100g per 100g

Net weight 850 g

1 package = 12 jars

Codice: **1/UNBUCCE 1KG**



MARMELLATA DI ARANCE

Ingredienti: arance, zucchero, gelificante: pectina di frutta.

Frutta utilizzata 60g per 100g

Peso netto 850 g

1 collo = 12 vasetti

ORANGE MARMELADE

Ingredients: oranges, sugar, gelling agent: fruit pectin.

Amount of fruit 60g per 100g

Net weight 850 g

1 package = 12 jars

Codice: **1/ARANC 850G**



CONFETTURA EXTRA DI ALBICOCCHIE

Ingredienti: albicocche, zucchero, gelificante: pectina di frutta.

Frutta utilizzata 80g per 100g

Peso netto 850 g

1 collo = 12 vasetti

APRICOT EXTRA JAM

Ingredients: apricots, sugar, gelling agent: fruit pectin.

Amount of fruit 80g per 100g

Net weight 850 g

1 package = 12 jars

Codice: **1/AL850GR**



CONFETTURA EXTRA DI AMARENA

Ingredienti: amarene, zucchero, gelificante: pectina di frutta.

Frutta utilizzata 60g per 100g

Peso netto 850 g

1 collo = 12 vasetti

SOUR CHERRY EXTRA JAM

Ingredients: sour cherries, sugar, gelling agent: fruit pectin.

Amount of fruit 60g per 100g

Net weight 850 g

1 package = 12 jars

Amarena passata - codice: **1/amar pass**
Amarena con pezzi - codice: **1/ama 850**



D'Alessandro

MIGNON 45g EXTRA



ZUCCHERO
100%
ITALIANO



Genuine delizie monoporzione.

Il gusto autentico della frutta raccolta al giusto grado di maturazione in piccole e comode monoporzioni: i nostri vasetti di confettura da 45 grammi ti permettono di assaggiare tutti i tuoi gusti preferiti quando e come desideri.

Prepariamo le nostre confetture extra con alte percentuali di frutta (**fino a 100 grammi ogni 100 grammi di prodotto**) e zucchero italiano. Il risultato? Un concentrato di **gusto e genuinità**.

Genuine single-serve delights.

The authentic taste of fruit harvested at the right degree of ripeness in small, handy single serves: our 45 gram jars of jam let you enjoy all your favourite flavours whenever and however you want.

*We prepare our extra jams with high percentages of fruit (**up to 100 grams per 100 grams of product**) and Italian sugar. The result? A concentrate of **taste and authenticity**.*



CONFETTURA EXTRA DI ALBICOCCA

Ingredienti: albicocche, zucchero di canna grezzo, gelificante: pectina di frutta.

Frutta utilizzata 80g per 100g

Peso netto 45 g

1 collo = 18 vasetti

APRICOT EXTRA JAM

Ingredients: oranges, sugar, gelling agent: fruit pectin.

Amount of fruit 80g per 100g

Net weight 45 g

1 package = 18 jars

Codice: **12/ALB45GR/Z.CAN**



MARMELLATA DI ARANCE AMARE

Ingredienti: arance, zucchero di canna grezzo, gelificante: pectina di frutta.

Frutta utilizzata 65g per 100g

Peso netto 45 g

1 collo = 18 vasetti

SOUR ORANGE MARMELADE

Ingredients: oranges, raw brown sugar, gelling agent: fruit pectin.

Amount of fruit 65g per 100g

Net weight 45 g

1 package = 18 jars

Codice: **12/AR45GR/Z.CANNA**



CONFETTURA EXTRA DI CILIEGIE di Giuliano Teatino

Ingredienti: ciliegie, zucchero di canna grezzo, gelificante: pectina di frutta, correttore di acidità: acido citrico.

Frutta utilizzata 80g per 100g

Peso netto 45 g

1 collo = 18 vasetti

CHERRY EXTRA JAM

Ingredients: cherries, raw cane sugar, gelling agent: fruit pectin, acidity regulator: citric acid.

Amount of fruit 80g per 100g

Net weight 45 g

1 package = 18 jars

Codice: **12/CI45GR/Z.CANNA**



CONFETTURA EXTRA DI FRAGOLE

Ingredienti: fragole, zucchero di canna grezzo, gelificante: pectina di frutta, correttore di acidità: acido citrico.

Frutta utilizzata 80g per 100g

Peso netto 45 g

1 collo = 18 vasetti

STRAWBERRY EXTRA JAM

Ingredients: strawberries, raw cane sugar, gelling agent: fruit pectin, acidity regulator: citric acid.

Amount of fruit 80g per 100g

Net weight 45 g

1 package = 18 jars

Codice: **12/FRAG45GR/Z.CANNA**



CONFETTURA EXTRA DI FRUTTI DI BOSCO

Ingredienti: more, fragole, mirtilli e lamponi (in quantità variabili), zucchero di canna grezzo, gelificante: pectina di frutta.

Frutta utilizzata 75g per 100g

Peso netto 45 g

1 collo = 18 vasetti

FOREST FRUIT EXTRA JAM

Ingredients: blackberries, strawberries, blueberries and raspberries (in varying quantities), raw cane sugar, gelling agent: fruit pectin.

Amount of fruit 75g per 100g

Net weight 45 g

1 package = 18 jars

Codice: **12/F.BOSCO45GR/Z.CANNA**



CONFETTURA EXTRA DI MIRTILLI

Ingredienti: mirtilli, zucchero di canna grezzo, gelificante: pectina di frutta.

Frutta utilizzata 75g per 100g

Peso netto 45 g

1 collo = 18 vasetti

BLUEBERRY EXTRA JAM

Ingredients: blueberries, raw brown sugar, gelling agent: fruit pectin.

Amount of fruit 75g per 100g

Net weight 45 g

1 package = 18 jars

Codice: **12/MI45GR/Z.CANNA**



CONFETTURA EXTRA DI PERE WILLIAMS

Ingredienti: pere williams, zucchero di canna grezzo, gelificante: pectina di frutta, correttore di acidità: acido citrico.

Frutta utilizzata 80g per 100g

Peso netto 45 g

1 collo = 18 vasetti

WILLIAMS PEAR EXTRA JAM

Ingredients: williams pears, raw cane sugar, gelling agent: fruit pectin, acidity regulator: citric acid.

Amount of fruit 80g per 100g

Net weight 45 g

1 package = 18 jars

Codice: **12/PE45GR/Z.CANNA**



CONFETTURA EXTRA DI PESCHE

Ingredienti: pesche, zucchero di canna grezzo, gelificante: pectina di frutta, correttore di acidità: acido citrico.

Frutta utilizzata 80g per 100g

Peso netto 45 g

1 collo = 18 vasetti

PEACH EXTRA JAM

Ingredients: peaches, raw cane sugar, gelling agent: fruit pectin, acidity regulator: citric acid.

Amount of fruit 80g per 100g

Net weight 45 g

1 package = 18 jars

Codice: **12/PESCHE45GR/Z.CANNA**

ASTUCCIO ORO ROSSO Red gold case

Un goloso pensiero per ogni ricorrenza: sono ideali per arricchire confezioni regalo o ceste gastronomiche!
A delicious gift for every occasion: they are ideal for adding to gift boxes or food hampers!

L'astuccio contiene **5 vasetti da 45 g** di gusti assortiti tra:
Ciliegia, Fragola, Frutti di Bosco, Mirtillo.
Astucci regalo per scatola: 8 o 16.
The gift case contains **5 small jars with 45 g** of varied tastes among: Cherry, Strawberry, Forest Fruit, Blueberry.
Gift packs per box: 8 or 16.

Codice: **AST.ORO/ROSS**
(8 Pacchi per confezione -)



ASTUCCIO ORO GIALLO Yellow gold case

Un goloso pensiero per ogni ricorrenza: sono ideali per arricchire confezioni regalo o ceste gastronomiche!
A delicious gift for every occasion: they are ideal for adding to gift boxes or food hampers!

L'astuccio contiene **5 vasetti da 45 g** di gusti assortiti tra:
Albicocca, Arancia, Pera, Pesca.
Astucci regalo per scatola: 8 o 16.
The gift case contains **5 small jars with 45 g** of varied tastes among: Apricot, Orange, Pear, Peach.
Gift packs per box: 8 or 16.

Codice: **AST./ORO G.**
(8 Pacchi per confezione - 8 packs per lot)



ESPOSITORE MIGNON

Mignon display

Dai risalto agli astucci di confetture mignon D'Alessandro nel tuo punto vendita: richiedici il comodo espositore da 16 astucci assortiti nelle varianti oro per le confetture chiare e rosso per le confetture scure!

Showcase the boxes of miniature D'Alessandro jams in your store: ask us for the handy display unit for 16 assorted boxes, in the gold variant for light jams and red for dark jams!

L'espositore contiene **16 astucci Mignon**:

- **8 astucci**: Oro Giallo

- **8 astucci**: Oro Rosso

La ricarica astucci Mignon contiene **16 astucci assortiti**: 8 Oro Giallo e 8 Oro Rosso.

L'astuccio **Mignon Oro Giallo** contiene **5 vasetti da 45 g** di gusti assortiti: albicocca, pesca, pera, arancia (+1).

L'astuccio **Mignon Oro Rosso** contiene **5 vasetti da 45 g** di gusti assortiti: mirtillo, fragola, frutti di bosco, ciliegia (+1).

The display contains **16 Mignon cases**:

- **8 cases**: Yellow Gold

- **8 cases**: Red Gold

The Mignon case refill contains **16 assorted cases**: 8 Yellow Gold and 8 Red Gold.

The **Yellow Gold Mignon** case contains **5 small jars with 45 g** of assorted tastes: apricot, peach, pear, orange (+1).

The **Red Gold Mignon** case contains **5 small jars with 45 g** of assorted tastes: blueberry, strawberry, forest fruits, cherry (+1).

Codice: **espos.astucci 16**

(8 Pacchi per confezione - 8 packs per lot)



ESPOSITORE MIGNON

Mignon display

Un concentrato di gusto in piccoli vasetti da 45 grammi: mettili in risalto nel tuo punto vendita grazie al comodo espositore. L'espositore delle nostre confetture extra da 45 grammi contiene 48 vasetti e permette ai più curiosi di scegliere ed assaggiare il loro gusto preferito.

Richiedilo al momento dell'acquisto!

A concentrate of taste in small jars weighing 45 grams: showcase them in your store thanks to the handy display unit. The display unit for our 45 gram extra jams holds 48 jars and allows the most curious customers to choose and taste their favourite flavour.

Ask for it at the time of purchase!

L'espositore contiene **48 barattoli da 45 g** di Confetture Extra:

- 6 barattoli:** Albicocche
- 6 barattoli:** Arance
- 6 barattoli:** Ciliegie
- 6 barattoli:** Fragole
- 6 barattoli:** Frutti di Bosco
- 6 barattoli:** Mirtilli
- 6 barattoli:** Pere Williams
- 6 barattoli:** Pesche

*The display contains **48 jars with 45 g** of Extra Jam:*

- 6 jars:** Apricot
- 6 jars:** Orange
- 6 jars:** Cherry
- 6 jars:** Strawberry
- 6 jars:** Forest Fruit
- 6 jars:** Blueberry
- 6 jars:** Williams Pear
- 6 jars:** Peach

Codice: **esp.mignon**

(8 Pacchi per confezione - 8 packs per lot)



D'Alessandro

Creme spalmabili



**Le creme spalmabili sono una gustosa novità
firmata D'Alessandro Confetture.**

Disponibili nei gusti: Pistacchio, Latte&Mandorla, Cioccolato Fondente, Nocciola&Cacao e Cioccolato Bianco metteranno d'accordo i palati di grandi e piccini!

Ideali a colazione su una fetta di pane morbido o a merenda, perfette per la preparazione di crostate e frollini.

Tutte le creme **non contengono conservanti
e sono prive di glutine.**
(realizzate con derivati naturali)

**Spreads are a tasty new arrivals
from D'Alessandro Confetture.**

Available in the following flavours: Pistachio, Milk&Almond, Dark Chocolate, Hazelnut&Cocoa and White Chocolate, to tickle the taste buds of both kids and grown-ups!

Ideal for breakfast on a slice of soft bread or as a snack, perfect for preparing tarts and shortbreads.

None of the spreads **contain preservatives and
they are all gluten-free.**
(made with natural derivatives)



CREMA AL GUSTO DI PISTACCHIO

Ingredienti: zucchero, pasta di PISTACCHI 30%, olii e grassi vegetali (Girasole, cocco, burro di cacao), LATTE scremato in polvere, lecitina di girasole.

Peso netto 220 g
1 collo = 6 vasetti

PISTACHIO SPREADABLE CREAM

Ingredients: sugar, PISTACHIO paste 30%, vegetable oils and fats (sunflower, coconut, cocoa butter), skimmed MILK powder, sunflower lecithin.

Net weight 220 g
1 package = 6 jars

Codice: **4/PISTACCHIO30 220**



CREMA AL GUSTO DI CIOCCOLATO BIANCO

Ingredienti: zucchero, olii e grassi vegetali (Girasole, cocco, burro di cacao), LATTE scremato in polvere, PANNA in polvere, emulsionante: lecitina di girasole.

Peso netto 220 g
1 collo = 6 vasetti

WHITE CHOCOLATE SPREADABLE CREAM

Ingredients: sugar, vegetable oils and fats (sunflower, coconut, cocoa butter), skimmed MILK powder, CREAM powder, sunflower lecithin.

Net weight 220 g
1 package = 6 jars

Codice: **4/C.CIOCC.BIANCO 220**



CREMA AL GUSTO DI CIOCCOLATO FONDENTE

Ingredienti: zucchero, olii e grassi vegetali (girasole, cocco, burro di cacao), cacao in polvere 20%, pasta di NOCCIOLA 5%, lecitina di girasole.

Peso netto 220 g
1 collo = 6 vasetti

DARK CHOCOLATE SPREADABLE CREAM

Ingredients: sugar, vegetable oils and fats (sunflower, coconut, cocoa butter), cocoa powder 20%, HAZELNUT paste 5%, sunflower lecithin.

Net weight 220 g
1 package = 6 jars

Codice: **4/C.FONDENTE VEG 220**



CREMA AL GUSTO DI LATTE E MANDORLA

Ingredienti: zucchero, olii e grassi vegetali (Girasole, cocco, burro di cacao), LATTE scremato in polvere, pasta di MANDORLA 15%, emulsionante: lecitina di girasole.

Peso netto 220 g
1 collo = 6 vasetti

MILK AND ALMOND SPREADABLE CREAM

Ingredients: sugar, vegetable oils and fats (sunflower, coconut, cocoa butter), skimmed MILK powder, ALMOND paste 15%, sunflower lecithin.

Net weight 220 g
1 package = 6 jars

Codice: **4/LATTE MANDORLA 220**



CREMA AL GUSTO DI NOCCIOLA E CACAO

Ingredienti: zucchero, olii e grassi vegetali (girasole, cocco, burro di cacao), pasta di NOCCIOLA 30%, cacao in polvere 6%, LATTE scremato in polvere, lecitina di girasole.

Peso netto 220 g
1 collo = 6 vasetti

HAZELNUT & COCOA SPREADABLE CREAM

Ingredients: sugar, vegetable oils and fats (sunflower, coconut, cocoa butter), HAZELNUT paste 30%, cocoa powder 6%, skimmed MILK powder, sunflower lecithin.

Net weight 220 g
1 package = 6 jars

Codice: **4/NOCCIOLACACAO 220**



CREMA AL GUSTO DI CARMELLO SALATO

Ingredienti: Zucchero, olii e grassi vegetali (girasole, cocco, burro di cacao, cartamo), SIERO DI LATTE in polvere, BURRO, lecitina di girasole, sale, aroma, estratto di rosmarino.

Peso netto 220 g
1 collo = 6 vasetti

SALTED CARAMEL SPREADABLE CREAM

Ingredients: Sugar, vegetable oils and fats (sunflower, coconut, cocoa butter, safflower), WHEY POWDER, BUTTER, sunflower lecithin, salt, aromas, rosemary extract.

Net weight 220 g
1 package = 6 jars

Codice: **4/CREMCARAM SALAT**



ESPOSITORE CREME Spread display unit

Le nostre creme spalmabili sono perfette a colazione su una fetta biscottata e ideali a merenda in un panino morbido al latte. Metteranno d'accordo i palati di grandi e piccini e renderanno speciali le tue preparazioni dolci: provale come farcitura per crostate e ciambelle oppure goditele al cucchiaino!

Our spreads are perfect for breakfast on a toasted rusk and ideal as a snack in a soft brioche. They will tickle the taste buds of both kids and grown-ups and add a special touch to your sweet recipes: try them as a filling for tarts and doughnuts or enjoy them by the spoon!

Dai risalto alle Creme Spalmabili di D'Alessandro Confetture nel tuo punto vendita: richiedici il comodo **espositore da 16 vasetti!**

Disponibili nei gusti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, latte&mandorle, caramello salato, nocciolo&cacao e pistacchio.

Showcase the D'Alessandro Confetture spreads in your store: ask us for the handy **16-jar display unit!**

Available in the following flavours: dark chocolate, white chocolate, milk&almond, salted caramel, hazelnut&cocoa and pistachio.

Codice: **ESPOSITORE CREME 220**

*** Il prodotto pistacchio non è presente nell'espositore**
Pistachio product is not in the display



D'Alessandro

CIOCCOFRUIT®

Il Cacao nella Frutta



**Cioccofruit: il sapore genuino delle confetture
che incontra il cacao!**

Il Cioccofruit D'Alessandro è un prodotto dal sapore unico a base di confetture extra e cacao: la nostra alternativa sana e golosa alle classiche creme spalmabili.

L'esclusiva ricetta, ideata dal fondatore Orazio D'Alessandro è disponibile in tante varianti di gusto. È ottimo a merenda su una fetta di pane, come ripieno per frolle e torte soffici o da degustare al cucchiaino. Ideale sia per uso casalingo che per uso professionale nei laboratori di pasticceria.

Tutti i Cioccofruit sono privi di glutine e preparati **senza utilizzo di conservanti**.

**Cioccofruit: the authentic flavour
of jams meets cocoa!**

D'Alessandro Cioccofruit is a product with a unique flavour containing extra jams and cocoa: our healthy and delicious alternative to classic spreads.

The exclusive recipe, created by the founder Orazio D'Alessandro, is available in many flavour variations. It is excellent as a snack on a slice of bread, as a filling for shortbread and soft cakes or to be savoured by the spoon. Ideal for use both at home and professionally in pastry shops.

All Cioccofruit varieties are gluten-free and prepared **without the use of preservatives**.



CACAO E AMARENA

Ingredienti: amarene (58%), zucchero, cacao (2,7%), gelificante (pectina).

Frutta utilizzata 75g per 100g

Peso netto 240 g

1 collo = 12 vasetti

COCOA AND SOUR CHERRY

Ingredients: sour cherries (58%), sugar, cocoa (2,7%), gelling agent: pectin.

Amount of fruit 75g per 100g

Net weight 240 g

1 package = 12 jars

Codice: **4/C.AMAR.240**



CACAO E ARANCIA

Ingredienti: arance (48%), zucchero, cacao (2,9%), gelificante (pectina).

Frutta utilizzata 60g per 100g

Peso netto 240 g

1 collo = 12 vasetti

COCOA AND ORANGE

Ingredients: oranges (48%), sugar, cocoa (2,9%), gelling agent: pectin.

Amount of fruit 60g per 100g

Net weight 240 g

1 package = 12 jars

Codice: **4/C. AR/240GR**



CACAO E FICHI

Ingredienti: fichi (58%), zucchero, cacao (2,6%), gelificante (pectina).

Frutta utilizzata 70g per 100g

Peso netto 240 g

1 collo = 12 vasetti

COCOA AND FIGS

Ingredients: figs (58%), sugar, cocoa (2,6%), gelling agent: pectin.

Amount of fruit 70g per 100g

Net weight 240 g

1 package = 12 jars

Codice: **4/C.FIC.240**



CACAO E MELA

Ingredienti: mele (52%), zucchero, mandorle (3,3%), cacao (3,3%), gelificante (pectina).

Frutta utilizzata 70g per 100g

Peso netto 240 g

1 collo = 12 vasetti

COCOA AND APPLE

Ingredients: apples (52%), sugar, almonds (3,3%), cocoa (3,3%), gelling agent: pectin.

Amount of fruit 70g per 100g

Net weight 240 g

1 package = 12 jars

Codice: **4/C.F.400GR**



CACAO E PERA

Ingredienti: pere (58%), zucchero, cacao (2,8%), gelificante (pectina).

Frutta utilizzata 80g per 100g

Peso netto 240 g

1 collo = 12 vasetti

COCOA AND PEAR

Ingredients: pears (58%), sugar, cocoa (2,8%), gelling agent: pectin.

Amount of fruit 80g per 100g

Net weight 240 g

1 package = 12 jars

Codice: **4/CP 380GR**



CACAO E CASTAGNE

Ingredienti: castagne (55%), zucchero, cacao (2,7%), gelificante (pectina).

Frutta utilizzata 75g per 100g

Peso netto 240 g

1 collo = 12 vasetti

COCOA AND CHESTNUT

Ingredients: chestnuts (55%), sugar, cocoa (3,5%), gelling agent: pectin.

Amount of fruit 75g per 100g

Net weight 240 g

1 package = 12 jars

Codice: **4/CC C.CAST.380 G**

ESPOSITORE CIOCCOFRUIT

Cioccofruit display

Il Cioccofruit D'Alessandro è un prodotto dal sapore unico a base di confetture extra e cacao: mettilo in risalto nella tua attività grazie al nostro espositore e dai la possibilità ai tuoi clienti di scegliere facilmente il loro gusto Cioccofruit preferito.

Richiedi l'espositore con il tuo ordine!

D'Alessandro Cioccofruit is a product with a unique flavour containing extra jams and cocoa: showcase it in your business thanks to our display unit and ensure your customers find it easy to choose their favourite Cioccofruit flavour.

Ask for the display unit with your order!

L'espositore contiene **16 barattoli da 240 g** di Cioccofruit in gusti misti: Amarena, Arancia, Castagna, Fichi, Mela, Pera.

*The display contains **16 jars with 240 g** of Cioccofruit in assorted flavors: Sour Cherry, Orange, Chestnut, Fig, Apple, Pear.*

Codice: **ESPOSITORE CIOCCOFRUIT**



COFANETTO CIOCCOFRUIT

Cioccofruit box

Per ognuna delle nostre linee di prodotto abbiamo ideato una box regalo perfetta per tutte le occasioni di festa la confezione contiene una selezione dei tuoi Cioccofruit preferiti e un grazioso stampo in acciaio a forma di cuore per biscotti!

We have created the perfect gift box for all special occasions for each of our product lines: the package contains a selection of your favourite Cioccofruit varieties and a lovely heart-shaped steel mould for biscuits!

Il cofanetto regalo CIOCCOFRUIT contiene uno stampo in **acciaio inox Paderno**, una ricetta esclusiva e **3 barattoli da 240 g** di Cioccofruit assortiti* tra: Amarena, Arancia, Castagne, Fichi, Mela, Pera.

Cofanetti per scatola: **3 pezzi.**

*I gusti saranno assortiti a discrezione dell'azienda.

*The CIOCCOFRUIT gift box contains a **stainless-steel mold Paderno**, 1 exclusive recipe and **3 jars with 240 g** of Cioccofruit at choice among*: Sour Cherry, Orange, Chestnut, Fig, Apple, Pear.*

Packs per box: **3 pieces.**

**The tastes will be assorted at the Company's discretion.*

Codice: **COF.CIOCCOFRUIT**



I COFANETTI D'ALESSANDRO DIVENTANO componibili

Compose your D'Alessandro gift box



Cofanetto Natura VUOTO

Il cofanetto VUOTO Natura D'Alessandro permette ai tuoi clienti di comporre la propria personale selezione di confetture senza saccarosio aggiunto direttamente nel tuo punto vendita: dovranno soltanto scegliere tra i gusti disponibili in assortimento.

Questa elegante confezione è studiata per ospitare tre vasetti Natura da 230 g e include una guida per la creazione della box e un comodo portatovaglioli in legno personalizzato.

Ti abbiamo riservato una speciale promozione: ogni 4 cofanetti vuoti Natura acquistati, ne riceverai 2 in omaggio!

The D'Alessandro empty box from the line Natura, allows your customers to compose their own personal selection of jams with no added sucrose directly in your store simply choosing their favorite flavours among the ones available.

This elegant package is designed to contain three Natura jars (230g each). It includes a guide that explains how to assemble the box and a handy napkin holder.

We have reserved a special promotion for you: for every 4 Natura empty boxes, you will receive 2 for free!



Cofanetto Frubiotta VUOTO

Il cofanetto VUOTO Frubiotta D'Alessandro permette ai tuoi clienti di comporre la propria personale selezione di confetture certificate biologiche direttamente nel tuo punto vendita: dovranno soltanto scegliere tra i gusti disponibili in assortimento.

Questa elegante confezione è studiata per ospitare tre vasetti Frubiotta da 230 g e include una guida per la creazione della box e una comoda molletta salvafreschezza in legno realizzata dai ragazzi di "Laboratorio Incontro", un progetto che coinvolge giovani diversamente abili in attività di artigianato.

Ti abbiamo riservato una speciale promozione: ogni 4 cofanetti vuoti Frubiotta acquistati, ne riceverai 2 in omaggio!

The Frubiotta D'Alessandro empty box allows your customers to compose their own personal selection of certified organic jams directly in your store simply choosing their favorite flavours among the ones available.

This elegant package is designed to contain three Frubiotta jars (230g each). It includes a guide that explains how to assemble the box and a handy wooden food clip, created by the association "Laboratorio Incontro", a project that involves young people with disabilities in craft activities.

We have reserved a special promotion for you: for every 4 Frubiotta empty boxes, you will receive 2 for free!

Cofanetto Natura VUOTO

Il cofanetto VUOTO Extra D'Alessandro permette ai tuoi clienti di comporre la propria personale selezione di confetture e marmellate extra preparate con le più alte percentuali di frutta direttamente nel tuo punto vendita: dovranno soltanto scegliere tra i gusti disponibili in assortimento.

Questa elegante confezione è studiata per ospitare quattro vasetti da 310 g e include una guida per la creazione della box e un pratico mestolo in legno realizzato dai ragazzi di "Laboratorio Incontro", un progetto che coinvolge giovani diversamente abili in attività di artigianato.

Ti abbiamo riservato una speciale promozione: ogni 4 cofanetti vuoti Extra acquistati, ne riceverai 2 in omaggio!



The D'Alessandro empty box of the line Extra, allows customers to compose their own personal selection of jams and marmalades directly in your store. They can simply choose their favorite flavours among the ones available of the Extra product line: a line of jams and marmelades prepared with the highest percentages of fruits.

This elegant package is designed to contain four Extra jars (310g each). It includes a guide that explains how to assemble the box and a handy wooden spoon created by the association "Laboratorio Incontro", a project that involves young people with disabilities in craft activities.

We have reserved a special promotion for you: for every 4 Extra empty boxes, you will receive 2 for free!

Cofanetto Cioccofruit VUOTO

Il cofanetto VUOTO Cioccofruit D'Alessandro permette ai tuoi clienti di comporre la propria personale selezione di Cioccofruit con confettura e cacao direttamente nel tuo punto vendita: dovranno soltanto scegliere tra i gusti disponibili in assortimento.

Questa elegante confezione è studiata per ospitare tre vasetti di Cioccofruit da 240 g e include una guida per la creazione della box, una ricetta esclusiva e uno stampo in acciaio inox Paderno.

Ti abbiamo riservato una speciale promozione: ogni 4 cofanetti vuoti Cioccofruit acquistati, ne riceverai 2 in omaggio!



The D'Alessandro empty Cioccofruit box, allows customers to compose their own personal selection of Cioccofruit jams directly in your store. They can simply choose their favorite flavours among the ones available of the Cioccofruit product line: a line of jams prepared with fruits and cocoa.

This elegant package is designed to contain three Cioccofruit jars (240g each). It includes a guide that explains how to assemble the box, an exclusive recipe and a stainless steel biscuit mould by Paderno.

We have reserved a special promotion for you: for every 4 Cioccofruit empty boxes, you will receive 2 for free!

D'Alessandro

Miele



Miele 100% Italiano

Selezioniamo e distribuiamo mieli di provenienza esclusivamente italiana.

Per preservare le caratteristiche organolettiche naturali e tutte le proprietà nutritive del prodotto, non pastorizziamo il miele che per questo motivo tende a cristallizzare naturalmente dopo poche settimane. Il miele è prodotto dalle api nelle varie stagioni di fioritura degli alberi o fiori ed è, altresì, vincolato alle variazioni climatiche del periodo di riferimento, di conseguenza, non possiamo garantire la disponibilità di ogni gusto in tutti i periodi dell'anno.

100% Italian honey

We select and distribute honeys exclusively of Italian origin.

To preserve the natural organoleptic characteristics and all the nutritional properties of the product, we do not pasteurise the honey, which for this reason tends to crystallise naturally after a few weeks. Honey is produced by bees in the various flowering seasons of trees or flowers and is also linked to the climatic variations of the reference period, therefore, we cannot guarantee the availability of every flavour all year round.



ACACIA

Ingredienti: miele ottenuto in prevalenza da fiori d'acacia.
Peso netto 250 g - 500 g
 1 collo = 12 vasetti

ACACIA

Ingredients: honey obtained mainly from acacia flowers.
Net weight 250 g - 500 g
 1 package = 12 jars
 Codice: **6/MIEACACI 500 GR**



ARANCIO

Ingredienti: miele ottenuto in prevalenza da fiori d'arancio.
Peso netto 250 g - 500 g
 1 collo = 12 vasetti

ORANGE

Ingredients: honey obtained mainly from orange-flowers.
Net weight 250 g - 500 g
 1 package = 12 jars
 Codice: **6/MIARANC**



CASTAGNO

Ingredienti: miele ottenuto in prevalenza da fiori di castagno.
Peso netto 250 g - 500 g
 1 collo = 12 vasetti

CHESTNUT

Ingredients: honey obtained mainly from chestnut flowers.
Net weight 250 g - 500 g
 1 package = 12 jars
 Codice: **6/MIELCAST 250 - 6/MIECAST**



MILLEFIORI

Ingredienti: miele ottenuto in prevalenza da millefiori.
Peso netto 40 g - 250 g - 500 g
 1 collo = 12 vasetti

MILLEFIORI

Ingredients: honey obtained mainly from millefiori.
Net weight 40 g - 250 g - 500 g
 1 package = 12 jars
 Codice: **12/MIELE40 - 6/MIEL250 - 6/MIEMILL**



TIMO

Ingredienti: miele ottenuto in prevalenza da fiori di timo di Santoreggia.
Peso netto 250 g - 500 g
 1 collo = 12 vasetti

THYME OF SANTOREGGIA

Ingredients: honey obtained mainly from Santoreggia thyme flowers.
Net weight 250 g - 500 g
 1 package = 12 jars
 Codice: **6/MIETIMO 250 - 6/MIETIMO 500**

D'Alessandro

Non solo confetture



Frutta sciropata e mishticott

Prepariamo la nostra frutta sciropata seguendo la **ricetta tradizionale**: utilizziamo solo frutta fresca raccolta al giusto grado di maturazione che immergiamo in uno sciroppo leggero. È ideale a merenda con lo yogurt bianco o per arricchire macedonie, guarnire dolci lievitati o gustosi semifreddi.

Per la preparazione della frutta sciropata D'Alessandro **non impieghiamo conservanti e coloranti**. Insieme alla frutta sciropata, ti proponiamo un'altra specialità: il **MISHTICOTT**, uno sciroppo concentrato di mosto d'uva, **prodotto tipico abruzzese**, ottenuto da uve Montepulciano, da utilizzare come topping su dolci e gelati, ma anche per condire insalate e preparare granite.

Fruit in syrup and mishticott

We prepare our fruit in syrup following a **traditional recipe**: we only use fresh fruit harvested at the right degree of ripeness which we dip into a light syrup.

It is ideal as a snack with plain yogurt, to enrich fruit salads or to garnish leavened desserts or tasty semifreddos.

No preservatives or colours are used to prepare D'Alessandro fruit in syrup. Together with fruit in syrup, we would like to offer you another speciality: **MISHTICOTT**, a concentrated grape must syrup, **typical Abruzzo product**, obtained from Montepulciano grapes, to be used as a topping on desserts and ice cream, but also to dress salads and prepare granitas.



AMARENE CANDITE

Ingredienti: amarene, acqua, zucchero, sciroppo di glucosio, correttore di acidità: acido citrico, aromi.

Peso netto 380 g

Peso sgocciolato 210 g

1 collo = 12 vasetti

CANDIED SOUR CHERRIES

Ingredients: sour cherries, water, sugar, glucose syrup, acidity regulator: citric acid, flavours.

Net weight 380 g

Drained weight 210 g

1 package = 12 jars

Codice: **4/AM.CAND.380**



PESCHE IN SCIROPPLO LEGGERO

Ingredienti: pesche a metà, acqua, zucchero, correttore di acidità: acido citrico.

Peso netto 700 g

Peso sgocciolato 385 g

1 collo = 12 vasetti

PEACHES IN LIGHT SYRUP

Ingredients: peaches in halves, water, sugar, acidity regulator: citric acid.

Net weight 380 g

Drained weight 210 g

1 package = 12 jars

Codice: **7/PESSCIR**



PRUGNE IN SCIROPPLO LEGGERO

Ingredienti: prugne intere, acqua, zucchero.

Peso netto 580 g

Peso sgocciolato 300 g

1 collo = 12 vasetti

PLUMS IN LIGHT SYRUP

Ingredients: whole plums, water, sugar.

Net weight 580 g

Drained weight 300 g

1 package = 12 jars

Codice: **7/PRUSCIR**



MOSTO COTTO

Ingredienti: succo d'uva concentrato (contiene solfiti), zucchero.

Frutta utilizzata 240g per 100 g

Peso netto 250 g

1 collo = 12 vasetti

COOKED GRAPES MUST

Ingredients: concentrated grapes juice (contains sulfites), sugar.

Amount of fruit 240g per 100 g

Net weight 250 g

1 package = 12 jars

Codice: **6/MOSTIKG**



MOSTO COTTO

Ingredienti: succo d'uva, zucchero.

Frutta utilizzata 200g per 100g

Zuccheri totali 65 g per 100 g

Peso netto 1 Kg

1 collo = 12 vasetti

COOKED GRAPES MUST

Ingredients: grapes juice, sugar.

Amount of fruit 200g per 100 g

Total sugars 65 g per 100 g

Net weight 1 Kg

1 package = 12 jars

Codice: **6/MOSTIKG**

D'Alessandro

Le composte



Le composte: una selezione di prodotti per i palati più esigenti e per gli amanti dei gusti ricercati

Le composte nascono dalla combinazione di frutta, verdure e spezie e sono ideali in abbinamento a salumi, formaggi stagionati o freschi, arrostiti di carne e bolliti o per dare un tocco gourmet ai crostini per l'aperitivo.

Tutte le composte D'Alessandro sono **prive di glutine, conservanti e coloranti.**

Compotes: a selection of products for the most demanding palates and for lovers of sophisticated flavours

Our compotes are a blend of fruit, vegetables and spices, and are the perfect accompaniment for cured meats, fresh and mature cheeses, roast meats and stews, or to add a gourmet twist to canapés.

All D'Alessandro compotes **are free from gluten, preservatives and colours.**



COMPOSTA DI ARANCIA, ZENZERO E CANNELLA

Ingredienti: arance, zucchero di mela, radice di zenzero fresca (2,5%), cannella (0,1%), acidificante: acido citrico.

Frutta utilizzata 110g per 100g

Peso netto 110 g

1 collo = 12 vasetti

ORANGE, GINGER AND CINNAMON COMPOTE

Ingredients: oranges, apple sugar, fresh ginger root (2.5%), cinnamon (0.1%), acidifier: citric acid.

Amount of fruit 110g per 100g

Net weight 110 g

1 package = 12 jars

Codice: **9/IDILLIO ARANCIA 110G**



COMPOSTA DI CIPOLLE ROSSE CON ACETO BALSAMICO

Ingredienti: cipolle (90%), zucchero, succo di limone, aceto balsamico (1%), gelificante: pectina di frutta.

Peso netto 110 g

1 collo = 12 vasetti

RED ONION COMPOTE WITH BALSAMIC VINEGAR

Ingredients: onions (90%), sugar, lemon juice, balsamic vinegar (1%), gelling agent: fruit pectin.

Net weight 110 g

1 package = 12 jars

Codice: **4/C.CIP**



COMPOSTA DI FICHI NERI E PEPERONE ROSSO DOLCE DI ALTINO

Ingredienti: fico nero, zucchero di canna, peperone dolce di Altino (1%), sale di cervia.

Frutta utilizzata 110g per 100g

Peso netto 110 g

1 collo = 12 vasetti

BLACK FIG AND ALTINO SWEET RED PEPPER COMPOTE

Ingredients: black fig, brown sugar, Altino sweet pepper (1%), Cervia sea salt.

Amount of fruit 110g per 100g

Net weight 110 g

1 package = 12 jars

Codice: **9/FICHI NERI IDILLIO**



COMPOSTA DI POMODORI VERDI CON VANIGLIA

Ingredienti: pomodori verdi, zucchero, gelificante: pectina di frutta, estratto di vaniglia.

Frutta utilizzata 110g per 100g

Peso netto 110 g

1 collo = 12 vasetti

GREEN TOMATO COMPOTE WITH VANILLA

Ingredients: green tomatoes, sugar, gelling agent: fruit pectin, vanilla extract.

Amount of fruit 110g per 100g

Net weight 110 g

1 package = 12 jars

Codice: **4/C.POMV**



COMPOSTA DI PEPERONI ROSSI LEGGERMENTE PICCANTE

Ingredienti: peperoni (80%), zucchero, aceto balsamico, gelificante: pectina di frutta, correttore di acidità: acido citrico, peperoncino (0,01%).

Peso netto 110 g

1 collo = 12 vasetti

MILD SPICY RED PEPPER COMPOTE

Ingredients: peppers (80%), sugar, balsamic vinegar, gelling agent: fruit pectin, acidity regulator: citric acid, chilli (0.01%).

Net weight 110 g

1 package = 12 jars

Codice: **4/PEP.240**



COMPOSTA DI PERE WILLIAMS E MIELE

Ingredienti: pere williams (80%), miele (60%), gelificante: pectina di frutta.

Peso netto 110 g

1 collo = 12 vasetti

WILLIAMS PEAR AND HONEY COMPOTE

Ingredients: peppers (80%), sugar, balsamic vinegar, gelling agent: fruit pectin, acidity regulator: citric acid, chilli (0.01%).

Net weight 110 g

1 package = 12 jars

Codice: **4/C.PEMI**



PATÉ DI OLIVE NERE

Ingredienti: olive nere (81%), olio extra vergine d'oliva, sale, correttore di acidità: E330 acido citrico.

Peso netto 90 g

1 collo = 12 vasetti

BLACK OLIVE PATÉ

Ingredients: black olives (81%), extra virgin olive oil, salt, acidity regulator: E330 citric acid.

Net weight 90 g

1 package = 12 jars

Codice: **6/PATEOL**



PATÉ DI OLIVE VERDI

Ingredienti: olive verdi (79%), olio extra vergine d'oliva, sale, correttore di acidità: E330 acido citrico, antiossidante: E300 acido L ascorbico.

Peso netto 90 g

1 collo = 12 vasetti

GREEN OLIVE PATÉ

Ingredients: green olives (79%), extra virgin olive oil, salt, acidity regulator: E330 citric acid, antioxidant: E300 L-ascorbic acid.

Net weight 90 g

1 package = 12 jars

Codice: **6/PATEOL.V**



PESTO ALLA GENOVESE

Ingredienti: basilico (68%), olio extra vergine d'oliva, grana padano, anacardi, pecorino romano, pinoli, aglio, sale, correttore di acidità: E330 acido citrico, antiossidante: E300 acido L ascorbico.

Peso netto 90 g

1 collo = 12 vasetti

GENOAN PESTO SAUCE

Ingredients: basil (68%), extra virgin olive oil, grana padano, cashews, pecorino romano, pine nuts, garlic, salt, acidity regulator: E330 citric acid, antioxidant: E300 L-ascorbic acid.

Net weight 90 g

1 package = 12 jars

Codice: **6/PEST125**



GELATINA DI VINO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Ingredienti: vino Montepulciano d'Abruzzo DOC (49%), zucchero, glucosio, gelificante: pectina di frutta.

Peso netto 110 g

1 collo = 12 vasetti

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO WINE JELLY

Ingredients: Montepulciano d'Abruzzo DOC wine (49%), sugar, glucose, gelling agent: fruit pectin.

Net weight 110 g

1 package = 12 jars

Codice: **4/COMP.MONTEP.**



GELATINA DI VINO MOSCATELLO D'ABRUZZO

Ingredienti: vino moscatello IGP (40%), zucchero, sciroppo di glucosio, gelificante: pectina di frutta.

Peso netto 110 g

1 collo = 12 vasetti

MOSCATELLO D'ABRUZZO WINE JELLY

Ingredients: Moscatello IGP wine (40%), sugar, glucose syrup, gelling agent: fruit pectin.

Net weight 110 g

1 package = 12 jars

Codice: **4/COMP.MOS**



COFANETTO “LE COMPOSTE” “The Compotes” box

Anche per le nostre composte a base di frutta, ortaggi e spezie abbiamo realizzato una box regalo. All'interno, un assortimento di composte e un elegante vassoio in legno realizzato in collaborazione con i ragazzi del “Laboratorio Incontro”.

We have also created a gift box for our compotes containing fruit, vegetables and spices. Inside, an assortment of compotes and an elegant wooden tray made in collaboration with the youngsters from the “Laboratorio Incontro” workshop.

Il cofanetto COMPOSTE contiene **3 barattoli di composte miste da 110g**.
Gusti*: Cipolle Rosse, Montepulciano d'Abruzzo, Vino Moscatello, Peperoni Rossi Piccanti, Pomodori Verdi, Pera e Miele.

Cofanetti per scatola: 3 pz.

**I gusti saranno assortiti a discrezione dell'Azienda.*

The COMPOTES gift box contains **3 jars with 110g**.

Tastes*: Red Onions, Montepulciano, Muscatel wine, Red Hot Pepper, Green Tomato, Pear and Honey.

Gift packs per box: 3 pieces.

**The tastes will be assorted at the Company's discretion.*

Codice: **COF.COMPOSTE**

(nr. cofanetti per cartone 3 - 3 boxes per carton)

ESPOSITORE “LE COMPOSTE” “Compote” display unit

Le composte nascono dalla combinazione di frutta, verdure e spezie e sono ideali in abbinamento a salumi, formaggi stagionati o freschi, arrostiti di carne e bolliti o per dare un tocco gourmet ai crostini per l'aperitivo.

Vuoi dargli risalto all'interno della tua attività?

Richiedi al momento dell'acquisto, il nostro espositore da **20 vasetti**: permetterà ai clienti di scegliere più agevolmente il loro gusto di composta preferito.

Puoi trovare: Composta di fichi neri e peperone rosso dolce di Altino, Composta di arancia, zenzero e cannella, Composta di pomodori verdi con vaniglia, Composta di peperoni rossi, Composta di cipolle rosse con aceto balsamico, Gelatina di vino Montepulciano d'Abruzzo, Composta di pere Williams e miele, Gelatina di vino Moscatello d'Abruzzo IGP.

Our compotes are a blend of fruit, vegetables and spices, and are the perfect accompaniment for cured meats, fresh and mature cheeses, roast meats and stews, or to add a gourmet twist to canapés.

Want to make them stand out in your store?

When purchasing, ask for our display unit which holds 20 jars, and allow customers to choose their favourite compote easily.

Choose from: Black fig and Altino sweet red pepper compote, Orange, ginger and cinnamon compote, Green tomato compote with vanilla, Red pepper compote, Red onion compote with balsamic vinegar, Montepulciano d'Abruzzo wine jelly, Williams pear and honey compote, Moscatello d'Abruzzo IGP wine jelly.



Codice: **ESPOSITORE COMPOSTE**

D'Alessandro

Le passate



Le passate: il sapore genuino della tradizione

Le Passate di Pomodoro D'Alessandro sono 100% italiane ma soprattutto sono naturali: le prepariamo con pomodoro fresco italiano e **senza aggiunta di coloranti e conservanti**.

Mantengono infatti anche dopo la cottura consigliata, che è di circa 30 minuti, il gusto autentico e genuino del pomodoro fresco appena raccolto.

Sono disponibili sia nella versione **classica** che nella variante **"contadina"** con aggiunta di basilico fresco.

Le passate D'Alessandro sono **prive di glutine**.

Passatas: the genuine taste of tradition

D'Alessandro tomato passatas are 100% Italian but above all natural: we make them using fresh Italian tomatoes **without the addition of colours and preservatives**.

In fact, even after the recommended cooking time, which is about 30 minutes, they retain the authentic, genuine taste of freshly-picked tomatoes.

They are available in both a **classic** version and a **"rustic"** variant with the addition of fresh basil.

D'Alessandro passatas **are gluten-free**.



PASSATA DI POMODORO CONTADINA

Ingredienti: pomodoro, sale.
Frutta utilizzata 110g per 100g
Peso netto 680 g
1 collo = 12 vasetti

RUSTIC TOMATO PASSATA

Ingredients: tomatoes, salt.
Net weight 680 g
1 package = 12 jars
Codice: **6/POM.S.B.**



PASSATA DI POMODORO BIOLOGICA
Ingredienti: pomodori freschi da agricoltura biologica, sale.
Frutta utilizzata 110g per 100g
Peso netto 680 g
1 collo = 12 vasetti

ORGANIC TOMATO PUREE
Ingredients: fresh organic tomatoes, salt.
Net weight 680 g
1 package = 12 jars
Codice: **10/PASBIO720**

D'Alessandro

I legumi



I legumi lessi D'Alessandro

Per la preparazione dei legumi D'Alessandro selezioniamo prodotti di prima scelta: cuociamo i legumi in acqua e con la stessa acqua di cottura li mettiamo in vaso per conservarne ed esaltarne il gusto naturale.

Ideali per zuppe o per il consumo diretto in insalate perché già **pronti all'uso.**

Non contengono grassi aggiunti e conservanti.

D'Alessandro boiled legumes

When preparing D'Alessandro legumes we select top quality products: we cook the legumes in water and put them into jars along with that same cooking water to preserve and enhance their natural flavour.

Ideal for soups or to pop straight into salads as they are **ready to use.**

They do not contain added fats or preservatives.



FAGIOLI BORLOTTI

Ingredienti: fagioli borlotti, acqua di cottura, sale.

Peso netto 350 g

Peso sgocciolato 280 g

1 collo = 12 vasetti

BORLOTTI BEANS

Ingredients: borlotti beans, cooking water, salt.

Net weight 350 g

Drained weight 280 g

1 package = 12 jars

Codice: **6/BORL**



FAGIOLI PERLE DI CAMPO

Ingredienti: fagioli perle di campo, acqua di cottura, sale.

Peso netto 350 g

Peso sgocciolato 280 g

1 collo = 12 vasetti

NAVY BEANS

Ingredients: navy beans, cooking water, salt.

Net weight 350 g

Drained weight 280 g

1 package = 12 jars

Codice: **6/PER.CAMP**



LENTICCHIE

Ingredienti: lenticchie, acqua di cottura, sale.

Peso netto 350 g

Peso sgocciolato 280 g

1 collo = 12 vasetti

LENTILS

Ingredients: lentils, cooking water, salt.

Net weight 350 g

Drained weight 280 g

1 package = 12 jars

Codice: **6/LENT**



CECI

Ingredienti: ceci, acqua di cottura, sale.

Peso netto 350 g

Peso sgocciolato 280 g

1 collo = 12 vasetti

CHICKPEANS

Ingredients: chickpeas, cooking water, salt.

Net weight 350 g

Drained weight 280 g

1 package = 12 jars

Codice: **6/CECI**



FAGIOLI CANNELLINI

Ingredienti: fagioli cannellini, acqua di cottura, sale.

Peso netto 350 g

Peso sgocciolato 280 g

1 collo = 12 vasetti

CANNELLINI

Ingredients: cannellini beans, cooking water, salt.

Net weight 350 g

Drained weight 280 g

1 package = 12 jars

Codice: **6/CANN**

D'Alessandro

Shopper e valigette regalo

Le shopper

Richiedici le shopper D'Alessandro: le abbiamo realizzate in **tre differenti dimensioni** per poter contenere tutti i tuoi golosi acquisti.

Per ogni occasione, regala una shopper piena di marmellate e confetture D'Alessandro!

Shopping bags

Ask us for the D'Alessandro shopping bags: we have made them in **three different sizes** to hold all your tasty purchases.

For every occasion, give a shopping bag full of D'Alessandro jams and marmalades!



MAXI SHOPPER Maxi shopper

Progettato per contenere i **Cofanetti Regalo**.
Designed to contain the Gift Boxes.

Formato / Format: 36 cm x 25 cm x 12 cm

Codice: **SHOPPER COFANETTO**





SHOPPER Shopper

Progettato per contenere da **4 a 8 barattoli** a scelta del consumatore o **confezione regalo Le Composte**.
Designed to hold **4 to 8 jars** chosen by the customer or the **Compote gift box**.

Formato/Format: 21 cm x 29 cm x 11 cm

Codice: **SHOPPER**





MINI SHOPPER

Mini shopper

Progettato per contenere **barattoli a scelta** del consumatore da 230 g e/o 310 g.
*Designed to hold 230 g and/or 310 g **jars chosen** by the customer.*

Formato/Format: 7 cm x 24 cm x 7 cm

Codice: **MINISHOPPER**





VALIGETTA GOLD briefcase gold

Progettato per contenere tutti **barattoli a scelta** del consumatore da 110 g / 230 g / 310 g /
*Designed to hold 110 g / 230 g / 310 g / **jars chosen** by the customer.*

Formato/Format: 17 cm X 33 cm X 24,5 cm

Codice: **VALIGETTAGOLD**



D'Alessandro

Espositori D'Alessandro

Gli espositori

Richiedi gli espositori che abbiamo realizzato a supporto
della vendita e della promozione dei prodotti
D'Alessandro Confetture nel tuo punto vendita!

Display units

*Ask us for the display units that we have created
to support the sale and promotion of
D'Alessandro Confetture products in your store!*



ESPOSITORE DA BANCO Counter display

Progettato per contenere da 4 a 6 barattoli a scelta del negoziante-

Designed to contain from 4 to 6 jars chosen by the shopkeeper.

Codice: **ESPO.BANCO**

ESPOSITORE IN LEGNO Wooden display

L'espositore legno verrà inviato dall'azienda vuoto e sarà da montare ed allestire a cura del negoziante, con un assortimento completo dei prodotti di D'Alessandro.

The wood display will be provided empty by the company, then it will have to be assembled and set up by the dealer.

Dimensioni / Dimensions

Altezza / Height: 170 cm

Larghezza / Width : 48 cm

Profondità / Depth: 37 cm

Codice: **ESPOSITORE**

EVENTO D'ALESSANDRO CONFETTURE D'ALESSANDRO CONFETTURE EVENT

Tutti frutti summer love



Giornalisti / Journalists

Davide Bertellini - Passione Gourmet
Eleonora Zurlo - Turlo Magazine
Stefania Lorusso - DM Edizioni

Influencer

@otto.climan - Otto Climan
@masterchedo - Edoardo Notizia
@colazionemilanese - Sarah & Giusy

Fondazioni / Foundations

Fondazione Progetto Arca Onlus





Note

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.

Note



D'ALESSANDRO CONFETTURE SRL
Via Piane 15 - Giuliano Teatino (CH) ITALIA

www.dalessandroconfetture.it