



CASTELLINO®

olive e antipasti

l'equilibrio
dei sapori

Vi raccontiamo una storia buona

We will tell you a good story

C'era una volta una giovane pianta d'ulivo. La sua ombra era sottile e si muoveva come un filo d'erba, se a soffiare erano gentili refoli estivi. Chi gli passava accanto neppure lo guardava.

Un giorno un bambino lo scelse per sedersi alla sua ombra. Era fresca e accogliente.

Per molti anni alla stessa ora di ogni giorno il bambino sedeva alle sue radici a leggere, a giocare e a sognare, finché non si accorse che quell'ombra era diventata così grande da contenere anche le letture, i giochi e i sogni di altre persone, ormai diventate grandi come lui.

Quella imponente pianta secolare ha sempre avuto un nome in Castellino: Vincenzo Lombardo, il suo fondatore.

È all'ombra di quell'uomo, dei suoi insegnamenti e delle sue intuizioni che Castellino è oggi un'azienda esemplare in Italia e nel mondo, produttrice di specialità gastronomiche per aperitivi e antipasti esclusivi.

È all'ombra di quell'uomo che è cresciuto anche suo figlio, **Francesco**, oggi amministratore unico dell'azienda.



Once upon a time there was a young olive tree. Its shadow was thin and moved like a blade of grass, if gentle summer breezes were blowing. Those who passed by it did not even look at it.

One day a child chose it to sit in its shade. It was cool and cozy.

For many years at the same time every day the child sat at its roots reading, playing and dreaming, until he realized that that shade had become so large that it also contained the readings, games and dreams of other people, now grown up like him.

That towering century-old plant has always had a name in Castellino: Vincenzo Lombardo, its founder.

It is in the shadow of that man, his teachings and insights that Castellino is now an exemplary company in Italy and around the world, producing gourmet specialties for exclusive aperitifs and appetizers.

*It is in that man's shadow that his son, **Francesco**, now the company's sole director, also grew up.*



L'esaltazione del gusto

The exaltation of taste

Grazie alla sua varietà di prodotti, come le famose olive declinate nelle migliori ricette italiane e mediterranee, le verdure farcite con ingredienti inediti, i pesti per primi, le creme per bruschette, tutti i pregiati sottoli e le ultime novità gastronomiche Castellino rappresentano l'essenza nata dall'unione tra passione e conoscenza per il proprio lavoro, un lavoro che esige la pazienza della tradizione insieme a una visione che miri a un futuro sempre più sostenibile.

Oggi per aziende gastronomiche di qualità operare in Italia, a difesa di questi valori è quantomai una sfida. L'obiettivo più importante è vincerla diffondendo la cultura del buon mangiare e del buon vivere, la storia di quei sapori veri destinati a momenti della giornata sostanziali per contrastare lo stress della contemporaneità e per concedersi alle persone che si amano, come un aperitivo in compagnia.

Thanks to its variety of products, such as the famous olives declined in the best Italian and Mediterranean recipes, vegetables stuffed with new ingredients, pestos or first courses, creams for bruschetta, all the precious pickles and the latest gastronomic novelties, Castellino represents the essence born from the union between passion and knowledge for one's work. This is a job that requires the patience of tradition together with a vision that aims at an increasingly sustainable future.

Today a quality food company finds a real challenge to operate in Italy in defense of these values. The most important goal is to win it by spreading the culture of good eating and good living and the story of those true flavors destined for substantial moments of the day to counteract the stress of contemporaneity and to indulge in the people you love, like an aperitif in company.



CASTELLINO®

olive e antipasti dal 1963



La nostra forza

Our strength



All'ombra di quello stesso albero di Olivo in Castellino ci sono le tante indispensabili donne che oggi rappresentano oltre l'80% dell'intera forza lavoro aziendale. Un cuore pulsante che nutre tutti i suoi compartimenti, che fa vivere l'azienda supportandola con invariato amore e umanità.





In the shadow of that same olive tree in Castellino there are the many indispensable women who now make up more than 80 percent of the company's entire workforce. A beating heart that nourishes all of its compartments, bringing the company to life by supporting it with unchanged love and humanity.



Amore mediterraneo

Mediterranean love

La dieta mediterranea è di certo il nostro punto forte. Sappiamo quanto sia importante, anche in termini di sviluppo e di sostentamento, seguirla: significa vivere in modo sano, prediligendo la ricercatezza nutrizionale al mass market food.

Le nostre ricette appartengono alle culture gastronomiche italiane più prospere, ma viaggiano incredibilmente per il mondo, ne colgono gli aspetti più autentici e sinceri elaborando quella visione che abbiamo ribattezzato come **glocal**, in grado di coniugare cioè il buono e il sano della nostra tradizione all'esotico che più ci affascina.

The Mediterranean diet is certainly our strong point. We know how important it is, even in terms of development and livelihood. Following it means healthy living, preferring nutritional quality to mass market food.

*Our recipes belong to the most prosperous Italian gastronomic culture, but they travel incredibly around the world, bringing the most authentic and sincere aspects. This vision that we have renamed as **glocal** is capable of combining the good and the healthy of our tradition with the exotic that most fascinates us.*





I nostri numeri

Our numbers

60

anni di attività

years of activity

80%

personale femminile

female staff

50+

paesi nel mondo

countries in the world

999+

ricette sviluppate

recipes developed



Castellino in the world



Operiamo nella cittadina di Matelica situata nell'entroterra marchigiano e circondata da verdi colline e borghi medievali, in un nuovo stabilimento di 10.000 mq, con macchinari all'avanguardia e di ultima generazione.

We operate in the town of Matelica located in the Marche region and surrounded by green hills and medieval villages. Our new plant is 10,000 sq. m. and has state-of-the-art and latest generation machinery.

La nostra missione

Our mission

In un mondo in continuo cambiamento, la **capacità di adattarsi e di innovare è fondamentale** per aziende come la nostra.

Proprio per questo motivo investiamo molto in **ricerca e sviluppo**, per poter offrire ai nostri clienti **prodotti pregiati** e che siano al passo con le esigenze alimentari sempre più variegate dei consumatori di oggi.



La sostenibilità è un valore per noi di Castellino

A lei vogliamo dedicare il maggiore sforzo, per contribuire anche noi a un futuro degno di essere vissuto.

Continuiamo a lavorare ogni giorno con passione e dedizione, perché crediamo che questo sia il segreto per preparare **olive e antipasti di alta qualità italiana**.

*In an ever changing world, **the ability to adapt and innovate is fundamental** for companies like ours.*

*For this reason we invest a lot in **research and development**, in order to offer our customers **fine products** that are in step with the increasingly varied food needs of today's consumers.*

Sustainability is a value for us at Castellino

We want to dedicate the greatest effort to it, so that we can contribute to a future worth living.

*We continue to work every day with passion and dedication, since we believe this is the secret for preparing **high quality Italian olives and appetizers**.*



Le nostre certificazioni

Our certifications



Dal 2005 l'azienda Ralò Srl, al fine di individuare e soddisfare al meglio le aspettative dei propri clienti e collaboratori, ha deciso di certificare il sistema interno di gestione della qualità per tutte le attività aziendali.

L'intero processo produttivo e gestionale infatti, così come l'attività di monitoraggio dei punti critici (HACCP), è organizzato in conformità agli standard di qualità BRC, IFS e soggetto a periodica sorveglianza da parte dell'ente certificatore e degli organismi di controllo.

In 2005 the company Ralò Srl decided to certify its Quality Management System for all its plant activities, in order to identify and satisfy the customer request.

The whole productive and management process, as well as its monitoring activities of the critical points (HACCP), is organized in accordance to the BRC, IFS and subject to a cyclic supervision by the certifying institutions and authorities.

BRC (British Retail Consortium) e IFS (International Food Standard) sono i due principali standard, riconosciuti a livello internazionale, per la certificazione dei sistemi di qualità che gestiscono la produzione e fornitura dei prodotti della Grande Distribuzione Organizzata (GDO).

Essi rientrano nel più ampio progetto indetto dalla GFSI (Global Food Safety Initiative) che tende ad uniformare le normative e gli standard per gli scambi internazionali di alimenti. Entrambi sono standard di qualità che accanto ai requisiti base dell'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) includono requisiti volontari in ambito di controllo di processo, di prodotto, ambientali e di sicurezza.

La nostra storia

Our story



1963

A Roma, Vincenzo Lombardo fonda la fabbrica di liquori Ralò Srl.

In Rome, Vincenzo Lombardo founded the Ralò Srl liqueurs factory.

1976

La famiglia Lombardo si trasferisce a San Severino Marche in uno stabilimento più grande.

The Lombardo family moved to San Severino Marche, to a larger factory.

1983

All'attività dei liquori viene affiancata la produzione di olive. Si afferma il marchio Castellino.

Francesco, figlio di Vincenzo, inizia a collaborare con l'azienda occupandosi dell'area commerciale.

The liqueur business is complemented by the production of olives. The Castellino brand becomes established. Francesco, Vincenzo's son, started working with the family business, taking care of the commercial area.

1983

Le vendite aumentano e il mercato si espande non solo in Italia ma anche in Europa, Stati Uniti e Canada.

Sales increase and the market expands not only in Italy but also in Europe, the United States and Canada.

1985

Ampliamo la gamma dei prodotti offerti con olive farcite e verdure sottolio per aperitivi e antipasti di alta qualità italiana cessando la produzione dei liquori.

The range of vegetable products on offer is expanded with antipasti and vegetables in oil. The production of liqueurs is discontinued.



1988

1995

2000

2020

OGGI

Da un'idea di Francesco Lombardo nascono le olive in vaschetta, prodotto pastorizzato con 12 mesi di shelf-life conservato a temperatura ambiente: una vera rivoluzione nel settore.

From an idea of Francesco Lombardo olives in tubs are born, pasteurised product with a 12-month shelf-life, stored at room temperature: a real revolution in the industry.

L'azienda si trasferisce nel nuovo stabilimento di 6500 mq, sede amministrativa e produttiva della linea delle verdure sottolio.

The company moves to its new 6500 sq. m. facility, administrative and production site of the vegetable line.

Francesco Lombardo diventa Amministratore unico della Ralò Srl. La nuova amministrazione punta a formare personale qualificato per offrire un servizio più completo e competitivo.

Francesco Lombardo becomes CEO of Ralò Srl. The new administration aims at training qualified staff to offer a more comprehensive and competitive service.

La crescita continua con nuovi investimenti in ambito commerciale. L'azienda si trasferisce nel nuovo stabilimento di 9000 mq a Matelica.

Growth continues with new investments in the commercial area. The company moves to the new 9000 sq. m. factory in Matelica.

Otteniamo ogni giorno la fiducia di moltissimi consumatori a livello internazionale. Siamo presenti con il nostro marchio in oltre 50 Paesi nel mondo. E in Italia, le nostre novità gastronomiche sono richieste negli iper e supermercati più importanti. Una storia di successo che continua anche oggi.

Every day we gain the trust of many consumers worldwide. We are present with our brand in over 50 countries around the world. In Italy, our gastronomic specialties are in demand in the most important hypermarkets and supermarkets. A successful story that continues today.

I nostri prodotti

Olive

006	Olive taggiasche	p. 23
008	Olive dolci di Sicilia	p. 23
015	Olive verdi giganti "Bella di Cerignola"	p. 23
016	Olive nere giganti	p. 23
017	Olive verdi di Cerignola	p. 23
075	Olive nostrane alla Marchigiana	p. 23
079	Olive Leccino denocciolate	p. 24
383	Olive Kalamon	p. 24
406	Olive taggiasche denocciolate	p. 24
545	Tris di olive	p. 24
142	Olive Leccino all'aglio	p. 24
341	Olive Leccino ai pinoli e basilico	p. 24
614	Schiacciata alla Calabrese olive verdi schiacciate	p. 25
038	Olive denocciolate all'aglio	p. 25
042	Olive nere denocciolate all'aglio	p. 25
044	Olive mix Italia	p. 25
045	Olive verdi grandi marinate	p. 25
047	Olive extra piccanti	p. 25
060	Olive secche all'arancia	p. 26
067	Olive fantasia	p. 26
083	Olive violette marinate	p. 26
084	Olive nere denocciolate marinate	p. 26
085	Olive nere marinate	p. 26
144	Mix Italia	p. 27
157	Mix di olive piccanti	p. 27
283	Olive Kalamon denocciolate	p. 27
721	Olive alla Greca con formaggio	p. 27

Olive farcite

036	Olive farcite al peperone	p. 29
048	Olive farcite con aglio	p. 29
052	Olive farcite con mandorle	p. 29
053	Olive farcite con acciughe	p. 29
059	Olive farcite con pomodoro secco	p. 29
345	Olive farcite con crema piccante di peperoncino jalapeño	p. 30
354	Olive farcite con patè di olive nere	p. 30
363	Olive verdi farcite con pesto al basilico	p. 30
555	Olive farcite al pecorino	p. 30
556	Olive farcite con crema di formaggio fresco	p. 30
562	Olive farcite alla feta	p. 31
780	Olive farcite al blue cheese	p. 31
781	Olive farcite con crema di formaggio Gorgonzola	p. 31
940	Olive farcite al gusto di tartufo nero	p. 31

Specialità vegetali

667	Saporiso	p. 33
669	Saladelizia	p. 34
668	Diavulillu	p. 35
090	Carciofi con gambo alla Romana	p. 36
100	Cuori di carciofo	p. 36
120	Carciofi alle erbe	p. 36
125	Carciofi spaccati alla contadina	p. 36
160	Antipasto cinque gusti	p. 36
230	Capperi all'aceto	p. 36
232	Capperi in salamoia	p. 37
237	Frutti del capperi	p. 37
248	Tris di funghi	p. 37
299	Misto funghi con porcini	p. 37
270	Aglio marinato (alle erbe)	p. 37
271	Aglio a spicchi con paprika	p. 37
278	Antipasto gourmet	p. 38
450	Cipolle al balsamico	p. 38
063	Mix Mediterraneo	p. 38
225	Pomodori secchi alle erbe	p. 38
227	Pomodoro semisecco	p. 38
322	Pomodoro ciliegino semisecco	p. 39
324	Pomodoro datterino secco	p. 39

Verdure grigliate

019	Olive del cacciatore	p. 41
070	Olive grigliate	p. 41
088	Carciofi con gambo alla griglia	p. 41
089	Carciofi alla griglia	p. 41
094	Carciofi spaccati alla griglia	p. 41
594	Carciofi grigliati a spicchi	p. 41
176	Melanzane grigliate	p. 42
188	Peperoni rossi e gialli grigliati	p. 42
199	Peperoni tricolore grigliati	p. 42
212	Cipolle borettane alla griglia	p. 42
220	Pomodori secchi grigliati	p. 42
241	Funghi alla griglia	p. 43
260	Zucchine grigliate	p. 43
265	Verdure miste alla griglia	p. 43
269	Aglio alla griglia	p. 43
273	Aglio caramellato al balsamico	p. 43

Verdure farcite

- | | | |
|------------|---|--------------|
| 407 | Piccadolce al tonno e acciughe | p. 45 |
| 409 | Piccadolce alla feta | p. 45 |
| 182 | Piccadolce al formaggio pecorino | p. 45 |
| 193 | Piccadolce al tonno | p. 45 |
| 399 | Piccadolce con crema di formaggio fresco e parmigiano | p. 45 |
| 290 | Involtini di pomodori secchi e ricotta | p. 46 |
| 397 | Involtini di melanzane alla crema di formaggio e parmigiano | p. 46 |
| 297 | Involtini di melanzane e pecorino | p. 46 |
| 398 | Involtini di zucchine con formaggio fresco | p. 46 |
| 296 | Involtini di zucchine al pecorino | p. 46 |

Pesti, creme e bruschette

- | | | |
|------------|---|--------------|
| 710 | Crema aglio, olio e peperoncino | p. 49 |
| 716 | Crema di funghi con porcini | p. 49 |
| 093 | Crema di melanzane | p. 49 |
| 312 | Crema di funghi e cipolle | p. 49 |
| 313 | Crema di carciofi e pomodori | p. 49 |
| 314 | Crema di carciofi e peperoni | p. 50 |
| 316 | Crema di aglio e carciofi | p. 50 |
| 317 | Crema di carciofi | p. 50 |
| 518 | Crema di pomodoro secco | p. 50 |
| 517 | Crema piccante | p. 51 |
| 086 | Paté di olive nere | p. 51 |
| 087 | Paté di olive verdi | p. 51 |
| 495 | Bruschetta fantasia del Mediterraneo | p. 52 |
| 498 | Bruschetta di pomodori semi-secchi al balsamico | p. 52 |
| 479 | Bruschetta di cipolle borettane alla griglia | p. 52 |
| 490 | Bruschetta alle olive | p. 52 |
| 491 | Bruschetta ai peperoni | p. 52 |
| 492 | Bruschetta ai carciofi | p. 52 |
| 833 | Pesto verde all'aroma di tartufo | p. 53 |
| 713 | Pesto verde con limone | p. 53 |
| 513 | Pesto rosso piccante | p. 53 |
| 711 | Pesto con pistacchio e menta | p. 53 |
| 303 | Pesto al basilico | p. 53 |
| 304 | Pesto rosso | p. 53 |
| 506 | Pesto alla Trapanese con pomodori secchi e mandorle | p. 54 |
| 509 | Pesto vegano | p. 54 |
| 507 | Pesto alla Calabrese con peperoni e ricotta | p. 54 |
| 804 | Pesto alla Marchigiana con maggiorana | p. 54 |
| 805 | Pesto dell'ortolano con melanzane e noci | p. 54 |
| 819 | Pesto primavera alla rucola | p. 54 |

Secchi

- | | | |
|------------|-------------------------------|--------------|
| 225 | Pomodori secchi | p. 57 |
| 322 | Pomodori ciliegini secchi | p. 57 |
| 323 | Pomodori datterini secchi | p. 57 |
| 525 | Pomodori secchi alla julienne | p. 57 |
| 449 | Mix di funghi secchi | p. 57 |
| 444 | Funghi porcini secchi | p. 57 |



Our products

Olives

006	Taggiasca olives	p. 23
008	Sicilian sweet olives	p. 23
015	Large green olives (Bella di Cerignola)	p. 23
016	Large black olives	p. 23
017	Cerignola green olives	p. 23
075	Black olives Marchigiana style	p. 23
079	Pitted Leccino olives	p. 24
383	Kalamon olives	p. 24
406	Pitted Taggiasca olives	p. 24
545	Trio of olives	p. 24
142	Leccino olives with garlic	p. 24
341	Leccino olives with pine nuts and basil	p. 24
614	Cut crushed green olives Calabrese style	p. 25
038	Pitted olives with garlic	p. 25
042	Pitted black olives with garlic	p. 25
044	Mix Italia olives	p. 25
045	Marinated large green olives	p. 25
047	Extra spicy olives	p. 25
060	Dried olives with orange	p. 26
067	Fantasy of pitted olives	p. 26
083	Marinated purple olives	p. 26
084	Marinated large pitted black olives	p. 26
085	Marinated black olives	p. 26
144	Mix Italia	p. 27
157	Hot spiced mixed olives	p. 27
283	Pitted Kalamon olives	p. 27
721	Greek style olives with cheese	p. 27

Stuffed olives

036	Stuffed olives with pepper	p. 29
048	Stuffed olives with garlic	p. 29
052	Stuffed olives with almonds	p. 29
053	Stuffed olives with anchovies	p. 29
059	Stuffed olives with dried tomato	p. 29
345	Stuffed olives with spicy Jalapeño cream	p. 30
354	Stuffed olives with black olive patè	p. 30
363	Green olives stuffed with basil pesto	p. 30
555	Stuffed olives with pecorino cheese	p. 30
556	Stuffed olives with fresh cheese cream	p. 30
562	Stuffed olives with feta cheese	p. 31
780	Stuffed olives with blue cheese cream	p. 31
781	Stuffed olives with Gorgonzola cream	p. 31
940	Stuffed olives with black truffle aroma	p. 31

Vegetable specialties

667	Diavulillu	p. 33
669	Saporiso	p. 34
668	Saladelizia	p. 35
090	Artichokes with stem Romana style	p. 36
100	Artichoke hearts	p. 36
120	Artichokes with herbs	p. 36
125	Artichoke halves Contadina style	p. 36
160	Five flavours "Antipasto"	p. 36
230	Capers with vinegar	p. 36
232	Capers in brine	p. 37
237	Caper berries	p. 37
248	Mushrooms mix	p. 37
299	Mixed mushrooms with boletus	p. 37
270	Marinated garlic (with spices)	p. 37
271	Garlic cloves with paprika	p. 37
278	Gourmet Antipasto	p. 38
450	Onions in balsamic vinegar	p. 38
063	Mixed vegetables and cheese	p. 38
225	Sun dried tomatoes with herbs	p. 38
227	Semi-dried tomatoes	p. 38
322	Semi-dried cherry tomatoes	p. 39
324	Sun dried plum tomatoes	p. 39

Grilled vegetables

019	Huntsman's olives	p. 41
070	Grilled green olives	p. 41
088	Grilled artichokes with stem	p. 41
089	Grilled artichokes	p. 41
094	Grilled halves artichokes	p. 41
594	Grilled artichokes in wedges	p. 41
176	Grilled eggplant slices	p. 42
188	Grilled red and yellow peppers	p. 42
199	Grilled tricolor peppers	p. 42
212	Grilled Borettane onions	p. 42
220	Grilled dried tomatoes	p. 42
241	Grilled Champignons	p. 43
260	Grilled zucchini	p. 43
265	Mixed grilled vegetables	p. 43
269	Grilled garlic cloves	p. 43
273	Caramelized garlic with balsamic	p. 43

Stuffed vegetables

- | | | |
|------------|---|--------------|
| 407 | Red cherry peppers stuffed with tuna and anchovies | p. 45 |
| 409 | Red cherry peppers stuffed with feta cheese | p. 45 |
| 182 | Red cherry peppers stuffed with pecorino cheese | p. 45 |
| 193 | Red cherry peppers with tuna | p. 45 |
| 399 | Red cherry peppers stuffed with fresh cheese and parmesan | p. 45 |
| 290 | Ricotta and sun-dried tomato rolls | p. 46 |
| 397 | Aubergine rolls with fresh cheese cream and parmesan | p. 46 |
| 297 | Aubergine rolls with pecorino cheese | p. 46 |
| 398 | Zucchini rolls with fresh cheese | p. 46 |
| 296 | Zucchini rolls with pecorino cheese | p. 46 |

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 710 | Aglio, Olio e Peperoncino cream | p. 49 |
| 716 | Mushroom spread with boletus | p. 49 |
| 093 | Aubergine spread | p. 49 |
| 312 | Mushroom and onion spread | p. 49 |
| 313 | Artichoke and tomato spread | p. 49 |
| 314 | Pepper and artichoke spread | p. 50 |
| 316 | Garlic and artichoke spread | p. 50 |
| 317 | Artichoke spread | p. 50 |
| 518 | Sun dried tomato spread | p. 50 |
| 517 | Spicy spread | p. 51 |
| 086 | Black olive tapenade | p. 51 |
| 087 | Green olive tapenade | p. 51 |
| 495 | Mediterranean bruschetta | p. 52 |
| 498 | Tomato and balsamic vinegar
bruschetta | p. 52 |
| 479 | Grilled Borettane onions bruschetta | p. 52 |
| 490 | Olive bruschetta | p. 52 |
| 491 | Pepper bruschetta | p. 52 |
| 492 | Artichoke bruschetta | p. 52 |
| 833 | Green pesto with truffle aroma | p. 53 |
| 713 | Green pesto with lemon | p. 53 |
| 513 | Red spicy pesto | p. 53 |
| 711 | Pesto with pistachio and mint | p. 53 |
| 303 | Basil pesto | p. 53 |
| 304 | Red pesto | p. 53 |
| 506 | Trapanese pesto with
sun dried tomatoes and almonds | p. 54 |
| 509 | Vegan pesto | p. 54 |
| 507 | Calabrese pesto with
peppers and ricotta | p. 54 |
| 804 | Marchigiana style pesto | p. 54 |
| 805 | Ortolano pesto with
eggplant and walnuts | p. 54 |
| 819 | Primavera pesto with rocket salad | p. 54 |

Dried products

pesto, creams
and bruschettas

olives

vegetable
specialties

stuffed olives

stuffed
vegetables

grilled
vegetables

dried products

Olive Olives

*basso livello di sale
più gustose e salutari
ampia gamma di ricette*

*low salt level
tastier and healthier
wide range of recipes*

CASTELLINO®

Ove non specificato, i nostri prodotti sono conservati in olio di girasole
Where not specified, our products are preserved in sunflower oil

**Olive taggiasche***Taggiasca olives*

in salamoia / in brine

006**Olive dolci di Sicilia***Sicilian sweet olives*

in salamoia / in brine

008**Olive verdi giganti “Bella di Cerignola”***Cerignola large green olives*

in salamoia / in brine

015**Olive nere giganti***Large black olives*

in salamoia / in brine

016**Olive verdi di Cerignola***Cerignola green olives*

in salamoia / in brine

017**Olive denocciolate all'aglio***Pitted olives with garlic***038**



Olive nere denocciolate all'aglio

Pitted black olives with garlic

042



Olive Mix Italia

Mix Italia olives

044



Olive verdi grandi marinate

Marinated large green olives

045



Olive extra piccanti

Extra spicy olives

047



Olive nere secche

Black dried olives

senza liquido / no liquid

055



Olive secche all'arancia

Dried olives with orange

060



Olive Fantasia

Fantasy of pitted olives

067



Olive nostrane alla Marchigiana

Black olives Marchigiana style

075



Olive Leccino denocciolate

Pitted Leccino olives

in salamoia / in brine

079



Olive violette marinate

Marinated purple olives

083



Olive nere denocciolate marinate

Marinated large pitted black olives

084



Olive nere marinate

Marinated black olives

085



Olive Leccino all'aglio

Leccino olives with garlic

142



Mix Italia

Mix Italia

144



Mix di olive piccanti

Hot spiced mixed olives

157



Olive Kalamon denocciolate

Pitted Kalamon olives

283



Olive Leccino ai pinoli e basilico

Leccino olives with pine nuts and basil

341



Olive Kalamon

Kalamon olives

383



Olive taggiasche denocciolate

Pitted Taggiasca olives

406



Tris di olive

Trio of olives

in salamoia / in brine

545



Schiacciatella alla Calabrese olive verdi schiacciate

Cut crushed green olives Calabrese style

614



Olive alla Greca con formaggio

Greek style olives with cheese

721

Olive farcite

Stuffed olives

*farcite a mano
vasta scelta di farciture
basso livello di sale*

*stuffed by hand
wide range of recipes
low salt level*



CASTELLINO®

Ove non specificato, i nostri prodotti sono conservati in olio di girasole
Where not specified, our products are preserved in sunflower oil



Olive farcite al peperone

Stuffed olives with pepper

036



Olive farcite con aglio

Stuffed olives with garlic

048



Olive farcite con mandorle

Stuffed olives with almonds

052



Olive farcite con acciughe

Stuffed olives with anchovies

053



Olive farcite con pomodoro secco

Stuffed olives with dried tomato

059



Olive farcite con crema piccante di peperoncino jalapeño

Stuffed olives with spicy Jalapeño cream

345



Olive farcite con paté di olive nere

Stuffed olives with black olive paté

354



Olive farcite con pesto al basilico

Stuffed olives with basil pesto

363



Olive farcite al limone

Stuffed olives with lemon cream

552



Olive farcite al pecorino

Stuffed olives with pecorino cheese

555



**Olive farcite con crema
di formaggio fresco**

Stuffed olives with fresh cheese cream

556



Olive farcite alla feta

Stuffed olives with feta cheese

562



Olive farcite al blue cheese

Stuffed olives with blue cheese cream

780



**Olive farcite con crema
di formaggio Gorgonzola**

Stuffed olives with Gorgonzola cream

781



Olive farcite al gusto di tartufo nero

Stuffed olives with black truffle aroma

940

Specialità vegetali

Vegetable specialties

lavorate dal fresco con materie prime

ricette uniche

*ideali come antipasto, contorno
o per arricchire le vostre ricette*



processed from fresh with raw materials

unique recipes

*ideal as an appetizer, side dish
or to enrich your recipes*

CASTELLINO®

Ove non specificato, i nostri prodotti sono conservati in olio di girasole
Where not specified, our products are preserved in sunflower oil



Mix Mediterraneo
Mediterranean Mix

063



Carciofi con gambo alla Romana
Artichokes with stem Romana style

090



Cuori di carciofo
Artichoke hearts

100



Carciofi alle erbe
Artichokes with herbs

120



Carciofi spaccati alla contadina
Artichoke halves Contadina style

125



Antipasto cinque gusti
Five flavours "Antipasto"

160



Pomodori secchi alle erbe

Sun dried tomatoes with herbs

225



Pomodoro semisecco

Semi-dried tomatoes

227



Capperi all'aceto

Capers with vinegar

in salamoia / in brine

230



Capperi in salamoia

Capers in brine

in salamoia / in brine

232



Frutti del cappero

Caper berries

in salamoia / in brine

237



Tris di funghi

Mushrooms mix

248



Aglio marinato (alle erbette)

Marinated garlic (with spices)

270



Aglio a spicchi con paprika

Garlic cloves with paprika

271



Antipasto gourmet

Gourmet Antipasto

278



Misto funghi con porcini

Mixed mushrooms with boletus

299



Pomodoro ciliegino semisecco

Semi-dried cherry tomatoes

322



Pomodoro datterino secco

Sun dried plum tomatoes

324



Cipolle al balsamico
Onions in balsamic vinegar

450



Diavulillu
Novità / New

668



Saladelizia
Novità / New

669



Verdure grigliate

Grilled vegetables

grigliatura come a casa
sapore intenso e naturale
ideale come antipasto e contorno

grilling like at home
intense and natural flavour
ideal as an appetizer and side dish



CASTELLINO®

Ove non specificato, i nostri prodotti sono conservati in olio di girasole
Where not specified, our products are preserved in sunflower oil



Olive del Cacciatore

Huntsman's olives

019



Olive grigliate

Grilled green olives

070



Carciofi con gambo alla griglia

Grilled artichokes with stem

088



Carciofi alla griglia

Grilled artichoke hearts

089



Carciofi spaccati alla griglia

Grilled artichoke halves

094



Melanzane grigliate

Grilled eggplant slices

176



Peperoni rossi e gialli grigliati

Grilled red and yellow peppers

188



Peperoni tricolore grigliati

Grilled tricolor peppers

199



Cipolle borettane alla griglia

Grilled Borettane onions

212



Pomodori secchi grigliati

Grilled dried tomatoes

220



Funghi alla griglia

Grilled Champignons

241



Zucchine grigliate

Grilled zucchini slices

260



Verdure miste alla griglia

Mixed grilled vegetables

265



Aglio alla griglia

Grilled garlic cloves

269



Aglio caramellato al balsamico

Caramelized garlic with balsamic vinegar

273



Carciofi grigliati a spicchi

Grilled artichoke wedges

594

Verdure farcite

Stuffed vegetables

farcite a mano con ingredienti di prima scelta

sapori decisi

ideali per tutte le occasioni

stuffed by hand with first choice ingredients

strong flavours

ideal for all occasions



CASTELLINO®

Ove non specificato, i nostri prodotti sono conservati in olio di girasole
Where not specified, our products are preserved in sunflower oil



Piccadolce al formaggio pecorino

*Red cherry peppers stuffed
with pecorino cheese*

182



Piccadolce al tonno

Red cherry peppers with tuna

193



Involtini di pomodori secchi e ricotta

Ricotta and sun-dried tomato rolls

290



Involtini di zucchine al pecorino

Zucchini rolls with pecorino cheese

296



Involtini di melanzane e pecorino

Aubergine rolls with pecorino cheese

297



Involtini di melanzane alla crema di formaggio e parmigiano

Aubergine rolls with fresh cheese cream and parmesan

397



Involtini di zucchine con formaggio fresco

Zucchini rolls with fresh cheese

398



Piccadolce con crema di formaggio fresco e parmigiano

Red cherry peppers stuffed with fresh cheese and parmesan

399



Piccadolce alla feta

Red cherry peppers stuffed with feta cheese

Novità / New

409



Pesti, creme e bruschette

Pesto, creams and bruschettas

ampia scelta di ricette

cremosi e avvolgenti

*ideali per bruschette, formaggi,
carni o per condire la pasta*

wide choice of recipes

creamy and enveloping

*ideal for bruschetta, cheese,
meat or to season pasta*

CASTELLINO®

Ove non specificato, i nostri prodotti sono conservati in olio di girasole
Where not specified, our products are preserved in sunflower oil





Paté di olive nere

Black olive tapenade

086



Paté di olive verdi

Green olive tapenade

087



Crema di melanzane

Aubergine spread

093



Crema di funghi e cipolle

Mushroom and onion spread

312



Crema di carciofi e pomodori

Artichoke and tomato spread

313



Crema di carciofi e peperoni

Pepper and artichoke spread

314



Crema di aglio e carciofi

Garlic and artichoke spread

316



Crema di carciofi

Artichoke spread

317



Crema piccante

Spicy spread

517



Crema di pomodoro secco

Sun dried tomato spread

518



Crema aglio, olio e peperoncino

*Aglio, Olio e Peperoncino cream
(typical italian condiment for spaghetti)*

Novità / New

710



Crema di funghi con porcini

Mushrooms spread with boletus

Novità / New

716



Bruschetta alle olive

Olive bruschetta

490



Bruschetta ai peperoni

Pepper bruschetta

491



Bruschetta ai carciofi

Artichoke bruschetta

492



Bruschetta fantasia del Mediterraneo

Mediterranean bruschetta

495



Bruschetta di pomodori semi-secchi al balsamico

Tomato and balsamic vinegar bruschetta

498



Pesto al basilico

Basil pesto

303



Pesto rosso

Red pesto

304



Pesto alla Trapanese con pomodori secchi e mandorle

*Trapanese pesto with sun dried tomatoes
and almonds*

506



Pesto alla Calabrese con peperoni e ricotta

Calabrese pesto with peppers and ricotta

507



Pesto vegano

Vegan pesto

509



Pesto rosso piccante

Red spicy pesto

Novità / New

513



Pesto con pistacchio e menta

Pesto with pistachio and mint

Novità / New

711



Pesto verde con limone

Green pesto with lemon

Novità / New

713



Pesto alla Marchigiana con maggiorana

Marchigiana style pesto sauce

804



Pesto dell'ortolano con melanzane e noci

Ortolano pesto with eggplant and walnuts

805



Pesto primavera alla rucola

Primavera pesto with rocket salad

819



Pesto verde all'aroma di tartufo

Green pesto with truffle aroma

Novità / New

833



Prodotti secchi

Dried products

prima scelta

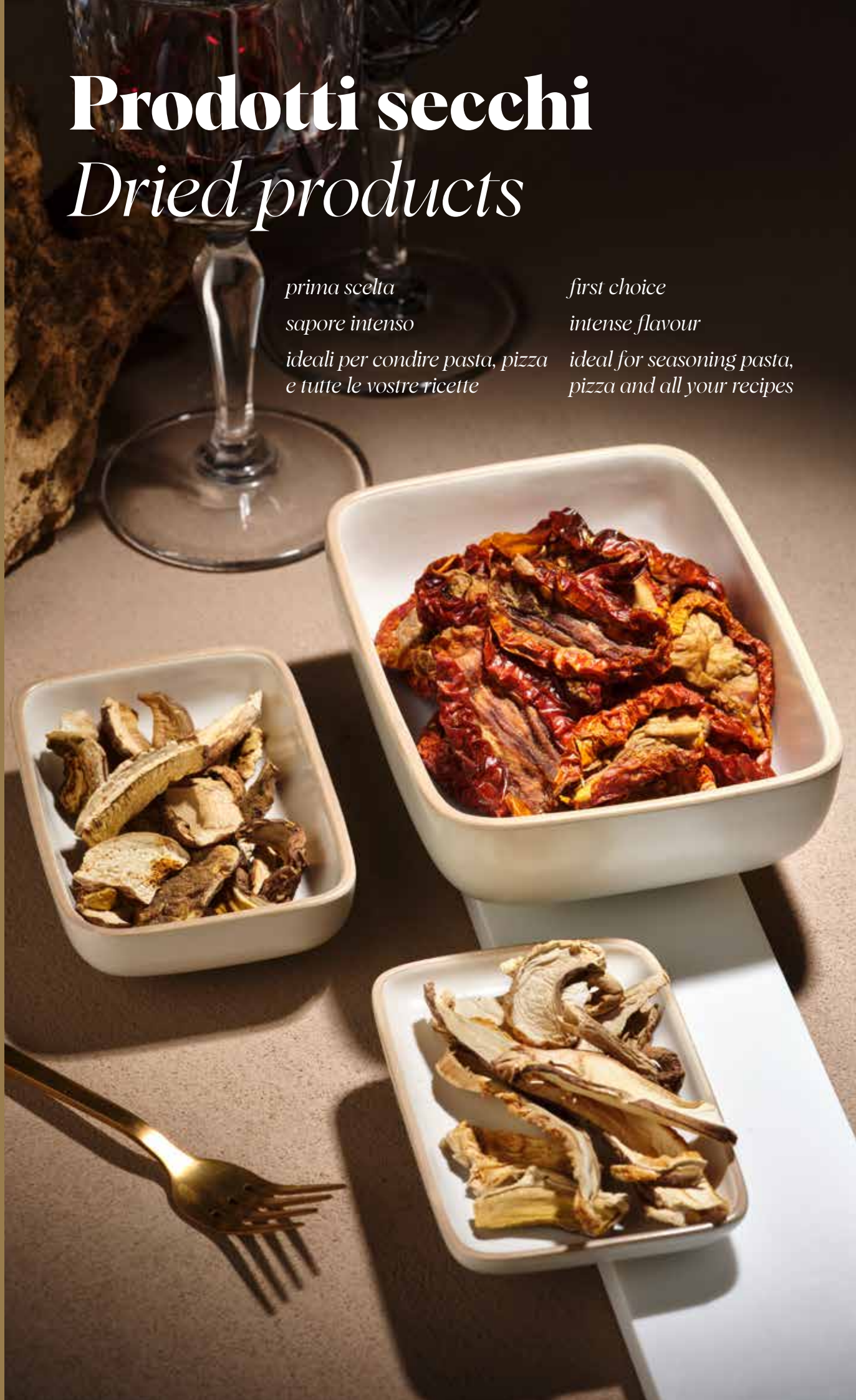
sapore intenso

*ideali per condire pasta, pizza
e tutte le vostre ricette*

first choice

intense flavour

*ideal for seasoning pasta,
pizza and all your recipes*



CASTELLINO®



Pomodori secchi

Sun dried tomatoes

225



Pomodori ciliegini secchi

Dried cherry tomatoes

322



Pomodori datterini secchi

Sun dried plum tomatoes

323



Funghi porcini secchi

Dried boletus

444



Mix di funghi secchi

Dried mushroom mix

449



Pomodori secchi alla julienne

Sun dried tomatoes strips

525

Le nostre confezioni

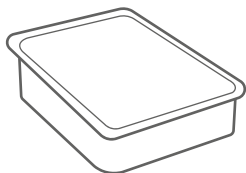
Our packaging

Confezioniamo i nostri alimenti in packaging innovativi, sostenibili e riciclabili, studiati per il mondo Horeca, la vendita al dettaglio e GDO, le industrie.

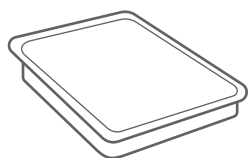
We preserve our food in innovative, sustainable and recyclable packaging, designed for foodservice, retail and industry.



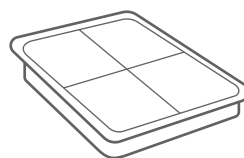
Vaschette *Trays*



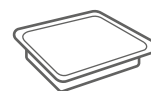
ELENA 1,9 Kg **Z15**



SOFIA 1,1 Kg **N36**



PARTY MIX 460 g **N35**



AGATA 150-200 g **F78**

Vasi vetro *Glass jars*



CRETA 156 ml **27**



ANTONIA 212 ml **18**



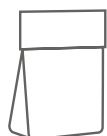
CESIRA 314 ml **58**



EMILIA 1602 ml **20**



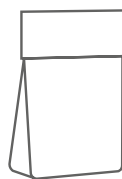
Sacchetti Bags



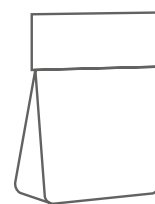
15 g



75 g



100 g



500 g

Tondelli Plastic Pots



LUCIA 110 ml

S19



AGNESE 212 ml

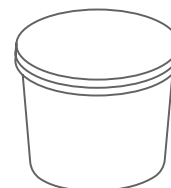
S70/80

Secchi Pails



ADELE 1,9 Kg x2

Q10



LINDA 1,9 Kg x6

V11



Informazioni logistiche / Logistic information

Peso netto / Net weight: **1,9 kg**
 Vaschetta per cartone / Cases per layer: **2**
 Cartoni per fila / Cases per layer: **6**
 File per bancale / Layers per pallet: **20**
 Numero cartoni / Cases per pallet: **120**
 Pezzi per pallet / Units per pallet: **240**
 Peso lordo cartone / Case gross weight: **4,18 Kg**
 Dimensione cartone / Case dimension: **42,5x29,8x6,5 cm**
 Peso lordo bancale / Pallet gross weight: **522 Kg**
 Dimensioni pallet / Pallet dimension: **80x120x145 cm**

Z15

Vaschetta 1,9 kg – ELENA

Tray 1,9 kg – ELENA

- Ideale per i banchi di gastronomia e per Horeca
- Pratica e resistente
- Espressamente studiata per garantire le caratteristiche organolettiche del prodotto
- Munita di un coperchio salva aroma
- Shelf-life: 12 mesi temperatura ambiente
- *Ideal packaging for deli counters and for HORECA*
- *Practical and resistant*
- *Designed to guarantee the organoleptic characteristics of the product*
- *Equipped with an aroma-saving lid*
- *Shelf-life: 12 months at room temperature*



Informazioni logistiche / Logistic information

Peso netto / Net weight: **1,1 kg**
 Vaschetta per cartone / Cases per layer: **4**
 Cartoni per fila / Cases per layer: **6**
 File per bancale / Layers per pallet: **10**
 Numero cartoni / Cases per pallet: **60**
 Pezzi per pallet / Units per pallet: **240**
 Peso lordo cartone / Case gross weight: **5,064 Kg**
 Dimensione cartone / Case dimension: **42,5x29,5x7,8 cm**
 Peso lordo bancale / Pallet gross weight: **319 Kg**
 Dimensioni pallet / Pallet dimension: **80X120X85 cm**

N36

Vaschetta 1,1 kg – SOFIA

Tray 1,1 kg – SOFIA

- Confezione adatta per i cash&carry, per ristoranti e per i piccoli banchi di gastronomia
- Pratica e resistente
- Espressamente studiata per garantire le caratteristiche organolettiche del prodotto.
- Munita di un coperchio salva aroma
- Shelf-life: 12 mesi temperatura ambiente
- *Packaging suitable for cash & carry, restaurants and deli counters*
- *Practical and resistant*
- *Designed to guarantee the organoleptic characteristics of the product*
- *Equipped with an aroma-saving lid*
- *Shelf-life: 12 months at room temperature*



Vaschetta 460 g PARTY MIX

Tray 460 g - PARTY MIX

- 4 ricette in una sola vaschetta separate da appositi scomparti
- Un antipasto misto pronto da servire in tavola per i tuoi aperitivi o per le tue cene con gli amici!
- Shelf life: 1 anno temperatura ambiente
- Pratica e resistente
- Combo of 4 recipes in a single tray
- No governance liquid
- Ready to serve and eat
- Shelf life: 1 year at room temperature
- Practical and resistant

Informazioni logistiche / Logistic information

Peso netto / Net weight: **460 g**

Vaschetta per cartone / Cases per layer: **4**

Cartoni per fila / Cases per layer: **6**

File per bancale / Layers per pallet: **16**

Numero cartoni / Cases per pallet: **96**

Pezzi per pallet / Units per pallet: **384**

Peso lordo cartone / Case gross weight: **2,409 Kg**

Dimensione cartone / Case dimension: **42,5x29,5x7,8 cm**

Peso lordo bancale / Pallet gross weight: **252 Kg**

Dimensioni pallet / Pallet dimension: **80x120x140 cm**

N35



Linea fresca - refrigerata 150-200 g - AGATA

Fresh line - refrigerated
150-200 g - AGATA

- Apertura facilitata
- Prodotto fresco, pronto all'uso, apri e servi
- Packaging pratico con apposito coperchio richiudibile
- Senza liquido di governo
- Shelf-life 2 mesi, conservare in frigorifero a +/- 4° C
- Easy opening
- Fresh product, ready to eat, open and serve
- Practical packaging with special resealable lid
- No governance liquid
- Shelf-life 2 months, store in the refrigerator at +/- 4° C

Informazioni logistiche / Logistic information

Peso netto / Net weight: **150 - 200 g**

Vaschetta per cartone / Cases per layer: **6**

Cartoni per fila / Cases per layer: **16**

File per bancale / Layers per pallet: **8**

Numero cartoni / Cases per pallet: **128**

Pezzi per pallet / Units per pallet: **768**

Peso lordo cartone / Case gross weight: **1,44 Kg**

Dimensione cartone / Case dimension: **27,5x18x12 cm**

Peso lordo bancale / Pallet gross weight: **205 Kg**

Dimensioni pallet / Pallet dimension: **80x120x111 cm**

F78

F79



Informazioni logistiche / Logistic information

Peso netto / Net weight: **135 g**

Vasi vetro per cartone / Glass jars per case: **12**

Cartoni per fila / Cases per layer: **21**

File per bancale / Layers per pallet: **12**

Numero cartoni / Cases per pallet: **252**

Pezzi per pallet / Units per pallet: **3024**

Peso lordo cartone / Case gross weight: **2,9 Kg**

Dimensione cartone / Case dimension: **23,8x17,4x9,3 cm**

Peso lordo bancale / Pallet gross weight: **760 Kg**

Dimensioni pallet / Pallet dimension: **80x120x127 cm**

27

Vaso vetro 156 ml - CRETA

Glass jar 156 ml - CRETA

- Ideale per negozi di gastronomia specializzati e supermercati
- Vaste scelta di creme, pesti e bruschette
- Ideale per 1/2 persone
- Rapida rotazione sullo scaffale
- Shelf-life: 36 mesi temperatura ambiente

- *Ideal for specialized delicatessen shops and supermarkets*
- *Wide choice of creams, pestos and bruschettas*
- *Serving portion for 1/2 people*
- *Quick rotation on the shelf*
- *Shelf-life: 36 months at room temperature*



Informazioni logistiche / Logistic information

Peso netto / Net weight: **180 g**

Vasi vetro per cartone / Glass jars per case: **6**

Cartoni per fila / Cases per layer: **29**

File per bancale / Layers per pallet: **10**

Numero cartoni / Cases per pallet: **290**

Pezzi per pallet / Units per pallet: **1740**

Peso lordo cartone / Case gross weight: **2,099 Kg**

Dimensione cartone / Case dimension: **21,5x14x9,6 cm**

Peso lordo bancale / Pallet gross weight: **629 Kg**

Dimensioni pallet / Pallet dimension: **80x120x111 cm**

18

Vaso vetro 212 ml - ANTONIA

Glass jar 212 ml - ANTONIA

- Ideale per negozi di gastronomia specializzati e supermercati
- Vasta scelta di ricette
- Ideale per 2/4 persone
- Rapida rotazione sullo scaffale
- Shelf-life: 36 mesi temperatura ambiente

- *Ideal for specialized delicatessen shops and supermarkets*
- *Wide assortment of recipes*
- *Serving portion for 2/4 people*
- *Quick rotation on the shelf*
- *Shelf-life: 36 months at room temperature*



Vaso vetro 314 ml – CESIRA

Glass jar 314 ml – CESIRA

- Ideale per negozi di gastronomia specializzati e supermercati
- Vasta scelta di ricette
- Ideale per 2/4 persone
- Rapida rotazione sullo scaffale
- Shelf-life: 36 mesi temperatura ambiente
- *Ideal for specialized delicatessen shops and supermarkets*
- *Wide assortment of recipes*
- *Serving portion for 2/4 people*
- *Quick rotation on the shelf*
- *Shelf-life: 36 months at room temperature*

Informazioni logistiche / Logistic information

Peso netto / Net weight: **280 g**

Vasi vetro per cartone / Glass jars per case: **6**

Cartoni per fila / Cases per layer: **21**

File per bancale / Layers per pallet: **12**

Numero cartoni / Cases per pallet: **252**

Pezzi per pallet / Units per pallet: **1512**

Peso lordo cartone / Case gross weight: **2,85 Kg**

Dimensione cartone / Case dimension: **24,5x16,3x9,7 cm**

Peso lordo bancale / Pallet gross weight: **740 Kg**

Dimensioni pallet / Pallet dimension: **80x120x131 cm**

58



Vaso vetro 1062 ml – EMILIA

Glass jar 1062 ml – EMILIA

- La confezione trasparente fa apprezzare a pieno la qualità del prodotto
- Ideale per foodservice e cash&carry
- Ricette tradizionali ed innovative
- Shelf-life: 36 mesi temperatura ambiente
- *The transparent packaging allows you to fully appreciate the quality of the product*
- *Ideal for foodservice and cash&carry*
- *Traditional or innovative recipes*
- *Shelf-life: 36 months at room temperature*

Informazioni logistiche / Logistic information

Peso netto / Net weight: **1 Kg**

Vasi vetro per cartone / Glass jars per case: **6**

Cartoni per fila / Cases per layer: **11**

File per bancale / Layers per pallet: **6**

Numero cartoni / Cases per pallet: **66**

Pezzi per pallet / Units per pallet: **396**

Peso lordo cartone / Case gross weight: **8,67 Kg**

Dimensione cartone / Case dimension: **33x21,8x17 cm**

Peso lordo bancale / Pallet gross weight: **593 Kg**

Dimensioni pallet / Pallet dimension: **80x120x117 cm**

20



Informazioni logistiche / *Logistic information*

N° di confezioni per cartone / *Units per case*: **6**
 Cartoni per fila / *Cases per layer*: **14**
 File per bancale / *Layers per pallet*: **18**
 Numero cartoni / *Cases per pallet*: **252**
 Pezzi per pallet / *Units per pallet*: **1512**
 Peso lordo cartone / *Case gross weight*: **252 g**
 Dimensione cartone / *Case dimension*: **30,2x20,3x9,5 cm**
 Peso lordo bancale / *Pallet gross weight*: **84 Kg**
 Dimensioni pallet / *Pallet dimension*: **80x120x186 cm**

Prodotti secchi 15 g

Dried products 15 g

- Sono ideali per i negozi specializzati e supermercati
- Saldato a caldo: no colle no metalli
- Shelf-life: 12 mesi a temperatura ambiente
- *They are ideal for deli shops and supermarkets*
- *Self stand-up bag*
- *Heat-sealed: no glue no metal*
- *Shelf-life: 12 months at room temperature*

Informazioni logistiche / *Logistic information*

N° di confezioni per cartone / *Units per case*: **6**
 Cartoni per fila / *Cases per layer*: **14**
 File per bancale / *Layers per pallet*: **18**
 Numero cartoni / *Cases per pallet*: **252**
 Pezzi per pallet / *Units per pallet*: **1512**
 Peso lordo cartone / *Case gross weight*: **623 g**
 Dimensione cartone / *Case dimension*: **30,2x20,3x9,5 cm**
 Peso lordo bancale / *Pallet gross weight*: **177 Kg**
 Dimensioni pallet / *Pallet dimension*: **80x120x186 cm**

Prodotti secchi 75 g

Dried products 75 g



Informazioni logistiche / Logistic information

N° di confezioni per cartone / Units per case: **6**
 Cartoni per fila / Cases per layer: **14**
 File per bancale / Layers per pallet: **18**
 Numero cartoni / Cases per pallet: **252**
 Pezzi per pallet / Units per pallet: **1512**
 Peso lordo cartone / Case gross weight: **733 g**
 Dimensione cartone / Case dimension: **30,2x20,3x9,5 cm**
 Peso lordo bancale / Pallet gross weight: **215 Kg**
 Dimensioni pallet / Pallet dimension: **80x120x186 cm**

Prodotti secchi 100 g

Dried products 100 g

- Sono ideali per i negozi specializzati e supermercati
- Saldato a caldo: no colle no metalli
- Shelf-life: 12 mesi a temperatura ambiente
- They are ideal for deli shops and supermarkets
- Self stand-up bag
- Heat-sealed: no glue no metal
- Shelf-life: 12 months at room temperature

Informazioni logistiche / Logistic information

N° di confezioni per cartone / Units per case: **12**
 Cartoni per fila / Cases per layer: **8**
 File per bancale / Layers per pallet: **5**
 Numero cartoni / Cases per pallet: **40**
 Pezzi per pallet / Units per pallet: **480**
 Peso lordo cartone / Case gross weight: **6,76 Kg**
 Dimensione cartone / Case dimension: **40x30x30,5 cm**
 Peso lordo bancale / Pallet gross weight: **291 Kg**
 Dimensioni pallet / Pallet dimension: **80x120x168 cm**

Prodotti secchi 500 g

Dried products 500 g



Informazioni logistiche / Logistic information

Peso netto / Net weight: **50 g**
 Pezzi per cartone / Units per case: **96**
 Cartoni per fila / Cases per layer: **8**
 File per bancale / Layers per pallet: **6**
 Numero cartoni / Cases per pallet: **48**
 Pezzi per pallet / Units per pallet: **4608**
 Peso lordo cartone / Case gross weight: **9,747 Kg**
 Dimensione cartone / Case dimension: **40x30x21 cm**
 Peso lordo bancale / Pallet gross weight: **488 Kg**
 Dimensioni pallet / Pallet dimension: **120x80x141 cm**

S19

Tondello 110 ml – LUCIA

Plastic Pots 110 ml – LUCIA

- Apri e servi
- Senza liquido di governo
- Confezione pratica, ideale per banchi libero servizio
- Conservazione: 12 mesi temperatura ambiente
- Open and serve
- No governance liquid
- Practical package and ideal for take away chilled shelves
- Shelf-life: 12 months at room temperature



Informazioni logistiche / Logistic information

Peso netto / Net weight: **150 g**
 Pezzi per cartone / Units per case: **12**
 Cartoni per fila / Cases per layer: **14**
 File per bancale / Layers per pallet: **12**
 Numero cartoni / Cases per pallet: **168**
 Pezzi per pallet / Units per pallet: **2016**
 Peso lordo cartone / Case gross weight: **2,161 Kg**
 Dimensione cartone / Case dimension: **30,2x20,3x9,5 cm**
 Peso lordo bancale / Pallet gross weight: **383 Kg**
 Dimensioni pallet / Pallet dimension: **80x120x129 cm**

S70/S80

Tondello 212 ml – AGNESE

Plastic Pots 212 ml – AGNESE

- Apri e servi
- Senza liquido di governo
- Confezione pratica, ideale per banchi libero servizio
- Conservazione: 12 mesi temperatura ambiente
- Open and serve
- No governance liquid
- Practical package and ideal for take away chilled shelves
- Shelf-life: 12 months at room temperature



Secchio 2 buste – ADELE

Pail 2 bags – ADELE

- Peso netto per busta: 1,9 Kg
- Molto resistente al trasporto
- Ideale per foodservice e industria
- Ampia gamma di prodotti disponibili
- Shelf-life 12 mesi a temperatura ambiente

- Net weight per bag: 1.9 Kg
- Very resistant to transport
- Ideal for foodservice and industry
- Wide range of products available
- Shelf-life 12 months at room temperature

Informazioni logistiche / Logistic information

Secchio 2 buste da 1,9 Kg / Pail: 2 x 1,9 Kg bag

Secchi per cartone / Pails per case: 2

Cartoni per piano / Cases per layers: 7

Piani per bancale / Layers per pallet: 7

Cartoni per bancale / Cases per pallet: 49

Buste per bancale / Bags per pallet: 196

Peso lordo cartone / Case gross weight: 8,35 Kg

Dimensione cartone / Case dimension: 24x47x20,5 cm

Peso lordo bancale / Pallet gross weight: 429 Kg

Dimensioni pallet / Pallet dimension: 80x120x159 cm

Q10



Secchio 6 buste – LINDA

Pail 6 bags – LINDA

- Peso netto per busta: 1,9 Kg
- Molto resistente al trasporto
- Ideale per foodservice e industria
- Ampia gamma di prodotti disponibili
- Shelf-life 12 mesi a temperatura ambiente

- Net weight per bag: 1.9 Kg
- Very resistant to transport
- Ideal for foodservice and industry
- Wide range of products available
- Shelf-life 12 months at room temperature

Informazioni logistiche / Logistic information

Secchio 6 buste da 1,9 Kg / Pail: 6 x 1,9 Kg bag

Secchi per piano / Pails per layers: 11

File per bancale / Layers per pallet: 5

Secchi per bancale / Pails per pallet: 55

Buste per bancale / Bags per pallet: 330

Peso lordo cartone / Pails gross weight: 12,22 Kg

Dimensione secchio / Pails dimension: 31,5x31,5x28 cm

Peso lordo bancale / Pallet gross weight: 693 Kg

Dimensioni pallet / Pallet dimension: 80x120x155 cm

V11

Fiere ed eventi

Fairs and events

Essere presenti alle più importanti e famose esibizioni dedicate al food di qualità, dall'Anuga di Colonia al Tutto Food di Milano, dal Sial di Parigi al Cibus di Parma, significa raccontare al mondo la storia Castellino.

Being present at the most important and renowned events dedicated to high-quality food, from Anuga in Cologne to Tutto Food in Milan, from Sial in Paris to Cibus in Parma, means telling the Castellino story to the world.





Notes

CASTELLINO®

olive e antipasti

Ralò srl - Vocabolo Felceto, 12 - 62024 Matelica (MC) Italia
ph. +39 0733 645705

seguici su / follow us



Castellino Olive e Antipasti



castellino_original



Castellino



Castellino

www.castellino.it

