



PARENTE

Tasty Italian Food



CHI SIAMO WHO WE ARE

“Amore, esperienza, qualità e ricerca”

La nostra storia di famiglia si basa sull'amore per il buon cibo. Nostro padre Angelo è stato il primo a voler valorizzare i prodotti tipici della nostra terra, la Puglia, infondendo a noi figli, Francesco e Michele, quella passione e quella cura per le materie prime che da oltre 30 anni ci accompagna nel nostro lavoro. Produciamo una vasta gamma di conserve alimentari, dai sottoli, alle verdure grigliate, ai sughi pronti, alle marmellate, etc.. da destinare al dettaglio tradizionale, alla moderna distribuzione organizzata, al settore dell'HORECA ed al private label. Il nostro obiettivo è quello di riportare nelle nostre conserve alimentari il gusto tipico della cucina tradizionale pugliese; per questo, fondamentale per noi è la selezione delle materie prime forniteci dai mercati locali e la loro lavorazione. Il tutto per offrire ai nostri clienti quei sapori e quei gusti mai dimenticati che fanno della Puglia il luogo per eccellenza della buona cucina tradizionale italiana.

“Love, experience, quality and research”

Our family history is based on love for good food. Our father Angelo was the first who wanted to enhance the value of the typical products of our land, Puglia, transmitting to us, Francesco and Michele, that passion and care for the local raw materials that has accompanied our work for over 30 years. We produce a wide range of food preserves, which include sottoli, grilled vegetable, ready sauces, jams and more which are used for traditional retail, modern organized distribution, the HORECA sector and the private label. Our goal is to bring the typical taste of traditional Apulian cuisine to our food preserves; for this reason, it is fundamental for us to select the raw ingredients supplied by local markets and their processing methods. What we want is to offer our customers those unforgettable tastes that make Puglia the place of good traditional Italian cuisine par excellence.



IL TERRITORIO

THE TERRITORY

L'azienda nasce nel territorio di San Severo, città situata nel cuore dell'alto tavoliere. Un luogo ricco di storia e tradizioni che attribuisce ancora oggi particolare importanza alla vita di campagna ed alle sue produzioni locali. Un territorio prevalentemente pianeggiante e clima temperato che ben si presta alla coltivazione di differenti prodotti gastronomici, dal vino, alle olive, ai vegetali, etc.

Grazie a questa continua tradizione produttiva, abbiamo l'opportunità di riprodurre ricette locali ed offrire alla nostra clientela conserve alimentari di eccellente qualità che riproducono i sapori dei piatti fatti in casa come una volta. Un territorio che valorizza al meglio la produzione gastronomica e ne fa un suo punto di forza.

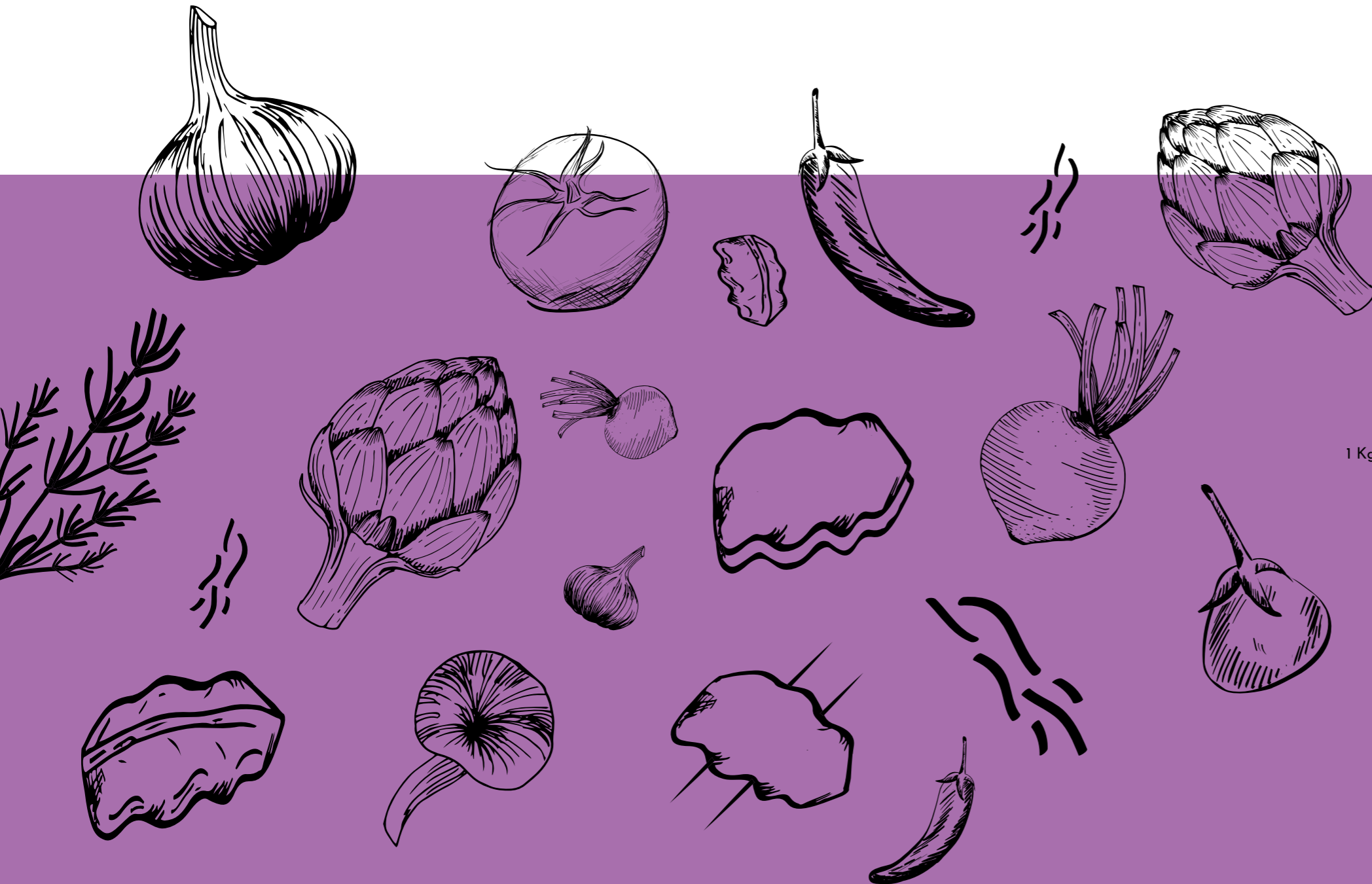
The company was founded in the territory of San Severo, a city located in the heart of the "TAVOLIÈRE" of Puglia. A place rich in history and traditions that still attributes particular importance to country life and its local productions. A predominantly flat territory and a temperate climate that lends itself well to the cultivation and production of various gastronomic products such as wine, olives and vegetables.

Thanks to this continuous tradition of production, we have the opportunity to reproduce local recipes and offer our customers food preserves of excellent quality that reproduce the flavors of home-made dishes as they once were.

An area that best enhances gastronomic production and makes of this its strong point.



I Vegetali sott'olio



- SALICORNIA (*Glasswort*)
- POMODORI SECCHI (*Sundried Tomatoes*)
- FUNGHI CASERECCI (*Mushrooms*)
- PEPERONCINI RIPIENI CON TONNO (*Stuffed Cherries Peppers With Tuna Fish*)
- LAMPASCIONI ALLA CONTADINA (*Lampascioni*)
- INVOLTINI DI POMODORI SECCHI (*Sun-Dried Tomato Rolls*)
- MELANZANE FILETTI (*Aubergine Fillets*)
- CARCIOFI CASERECCI (*Artichokes*)
- POMODORI SEMI SECCHI (*Semi-Dried Tomatoes*)
- PEPERONCINI A RONDELLE (*Chili Peppers*)
- POMODORINI AL FORNO (*Oven Roasted Semi-Dried Tomatoes*)
- AGLIO CON ERBETTE (*Garlic With Herbs*)



SALICORNIA
Glasswort



POMODORI SECCHI
Sun-dried Tomatoes



FUNGHI CASERECCI
Mushrooms



PEPERONCINI A RONDELLE
Chili Peppers



PEPERONCINI RIPIENI CON TONNO
Stuffed Cherries Peppers With Tuna Fish



LAMPASCIONI ALLA CONTADINA
Lampascioni



INVOLTINI DI POMODORI SECCHI
Sun-dried Tomato Rolls



MELANZANE FILETTI
Aubergine Fillets



CARCIOFI CASERECCI
Artichokes



POMODORI SEMI SECCHI
Semi-dried Tomatoes



POMODORINI AL FORNO
Oven Roasted Semi-dried Tomatoes



AGLIO CON ERBETTE
Garlic With Herbs

I Grigliati sott'olio



MELANZANE ALLA BRACE (*Grilled Aubergines*)

LAMPASCIONI ALLA BRACE (*Grilled Lampascioni*)

GRIGLIATA MISTA (*Mixed Grilled Vegetables*)

FUNGHI ALLA BRACE (*Grilled Mushrooms*)

CIPOLLE BORETTANE ALLA BRACE (*Grilled Borettane Onions*)

CARCIOFI ALLA BRACE (*Grilled Artichokes*)

PEPERONI ALLA BRACE (*Grilled Peppers*)

ZUCCHINE ALLA BRACE (*Grilled Courgettes*)



MELANZANE ALLA BRACE
Grilled Aubergines



LAMPASCIONI ALLA BRACE
Grilled Lampascioni



GRIGLIATA MISTA
Mixed Grilled Vegetables



FUNGHI ALLA BRACE
Grilled Mushrooms



CIPOLLE BORETTANE ALLA BRACE
Grilled Borettane Onions



CARCIOFI ALLA BRACE
Grilled Artichokes



PEPERONI ALLA BRACE
Grilled Peppers



ZUCCHINE ALLA BRACE
Grilled Courgettes

I Patè e le Creme |

212 ml
190 g 

PESTO DI RUCOLA (*Rocket "Pesto"*)

PESTO DI RUCOLA E POMODORO (*Rocket And Sun-Dried Tomatoes "Pesto"*)

CIME DI RAPA (*Turnip Green*)

BOMBA PUGLIESE (*Hot Vegetables Spread*)

PATÈ MEDITERRANEO (*Mediterranean Pate*)

PATÈ DI LAMPASCIONI (*Wild Onions Spread*)

PATÈ DI POMODORI SECCHI (*Sundried Tomatoes Spread*)

PATÈ DI PEPERONI (*Peppers Spread*)

PATÈ DI PEPERONCINI (*Chili Peppers Spread*)

CREMA DI CARCIOFI (*Artichokes Spread*)

CREMA DI OLIVE NERE (*Black Olives Spread*)

CREMA DI OLIVE VERDI (*Green Olives Spread*)

CREMA DI POMODORI AFFUMICATI (*Oven Roasted Semi-Dried Tomatoes Spread*)

CREMA DI FUNGHI (*Mushrooms Spread*)



PESTO DI RUCOLA
Rocket "Pesto"



PESTO DI RUCOLA E POMODORO
Rocket And Sun-Dried Tomatoes "Pesto"



CIME DI RAPE
Turnip Green



BOMBA PUGLIESE
Hot Vegetables Spread



PATÈ MEDITERRANEO
Mediterranean Pate



PATÈ DI LAMPASCIONI
Wild Onions Spread



PATÈ DI POMODORI SECCHI
Sundried Tomatoes Spread



PATÈ DI PEPERONI
Peppers Spread



CREMA DI PEPERONCINI
Chili Peppers Spread



CREMA DI CARCIOFI
Artichokes Spread



CREMA DI OLIVE NERE
Black Olives Spread



CREMA DI OLIVE VERDI
Green Olives Spread



CREMA DI POMODORI AFFUMICATI
Oven Roasted Semi-Dried Tomatoes Spread



CREMA DI FUNGHI
Mushrooms Spread

I Sughii pronti

314 ml
280 g



SUGO AL TONNO (*Tomato Sauce with Tunafish*)

SUGO CON FUNGHI (*Tomato Sauce with Mushrooms*)

SUGO CON RUCOLA (*Tomato Sauce with Rocket*)

SUGO CON CARCIOFI (*Tomato Sauce with Artichokes*)

SUGO CON PEPERONI (*Tomato Sauce with Peppers*)

SUGO ALL'ARRABBIATA (*Tomato Sauce with Chili Peppers*)

SUGO CON MELANZANE (*Tomato Sauce Aubergines*)

SUGO ALLA PUTTANESCA (*"Puttanesca" Sauce*)

SUGO ALL'ORTOLANA (*"Ortolana" Sauce*)

SUGO FUNGHI E SALSICCIA (*Tomato Sauce with Mushrooms and Sausage*)

SUGO CON OLIVE (*Tomato Sauce with Olives*)

SUGO POMODORO E BASILICO (*Tomato Sauce With Basil*)



SUGO AL TONNO
Tomato Sauce with Tuna



SUGO CON FUNGHI
Tomato Sauce with Mushrooms



SUGO CON RUCOLA
Tomato Sauce with Rocket



SUGO FUNGHI E SALSICCIA
Tomato Sauce with Mushrooms and Sausage



SUGO CON OLIVE
Tomato Sauce with Olives



SUGO POMODORO E BASILICO
Tomato Sauce with Basil



SUGO CON CARCIOFI
Tomato Sauce with Artichokes



SUGO CON PEPERONI
Tomato Sauce with Peppers



SUGO ALL'ARRABBIATA
Tomato Sauce with Chili Peppers



SUGO CON MELANZANE
Tomato Sauce Aubergines

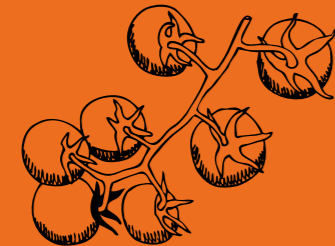
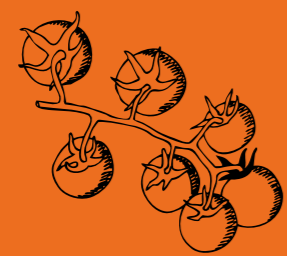
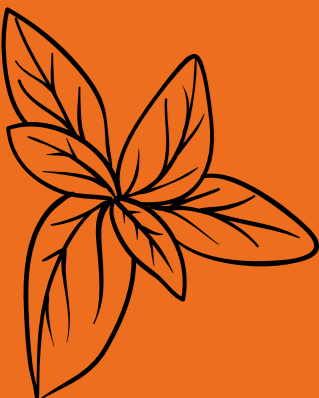


SUGO ALLA PUTTANESCA
"Puttanesca" Sauce



SUGO ALL'ORTOLANA
"Ortolana" Sauce

Conserve di pomodoro



PASSATA DI POMODORO E BASILICO (*Tomato Sauce With Basil*)

PASSATA RUSTICA (*Spicy Tomato Sauce*)

POMODORI PELATI CON BASILICO (*Peeled Tomato With Basil*)

POMODORINI AL NATURALE (*Tomatoes In Brine*)



PASSATA DI POMODORO E BASILICO
Tomato Sauce With Basil



PASSATA RUSTICA
Spicy Tomato Sauce

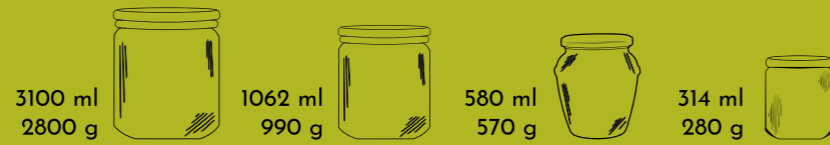
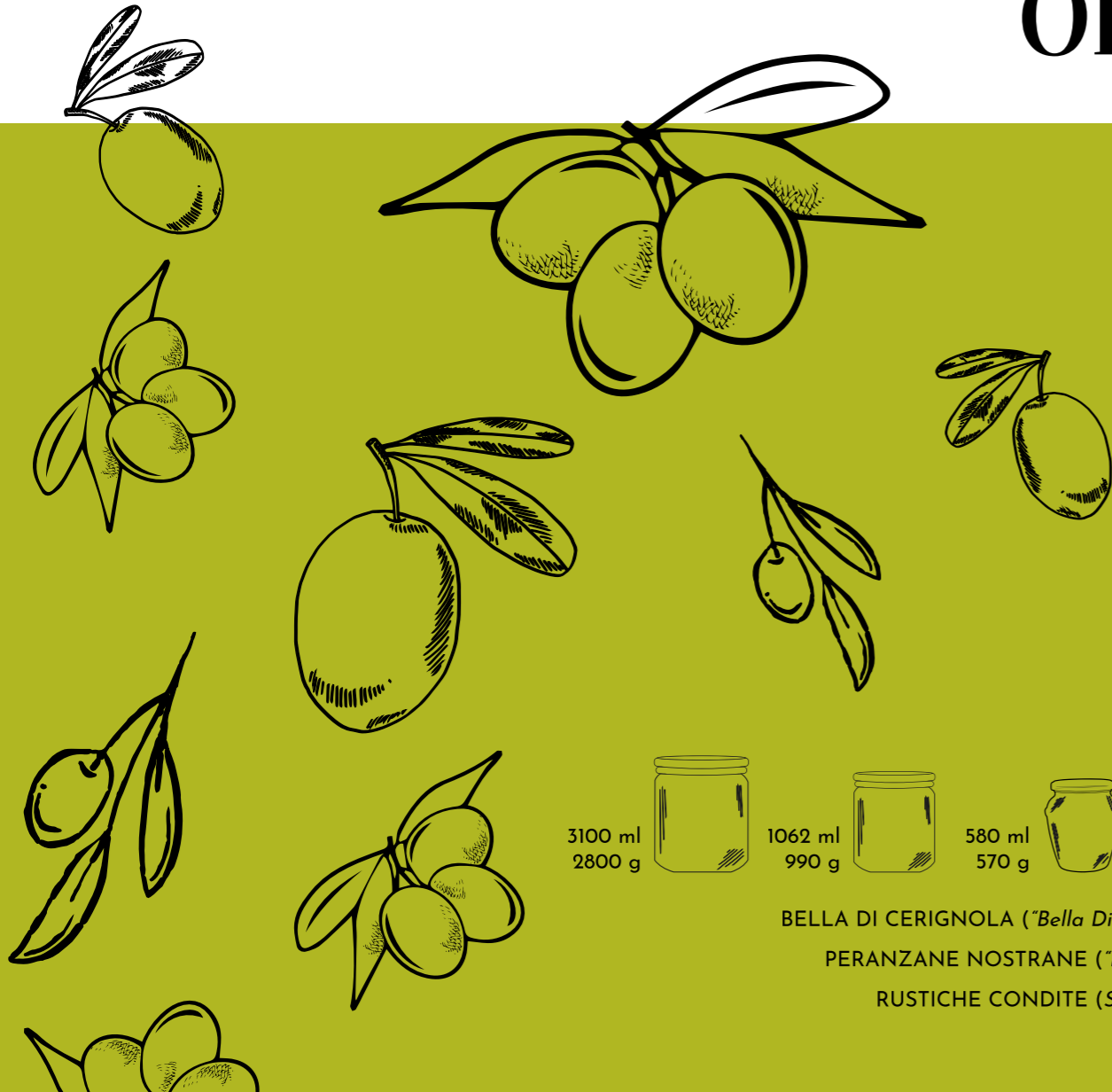


POMODORI PELATI CON BASILICO
Peeled Tomato With Basil



POMODORINI AL NATURALE
Tomatoes In Brine

Olive |



BELLA DI CERIGNOLA ("Bella Di Cerignola" Olives)

PERANZANE NOSTRANE ("Peranzana" Olives)

RUSTICHE CONDITE (Spicy Pitted Olives)



BELLA DI CERIGNOLA
Bella Di Cerignola" Olives



PERANZANE NOSTRANE
"Peranzana" Olives



BELLA DI CERIGNOLA
Bella Di Cerignola" Olives

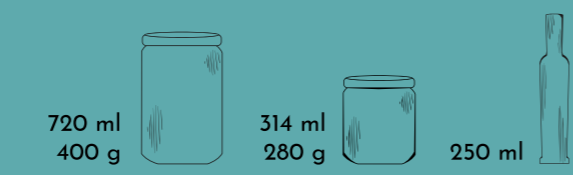


RUSTICHE CONDITE
Spicy Pitted Olives



PERANZANE NOSTRANE
"Peranzana" Olives

Le Specialità



BORRAGINE (*Borage Pasta Sauce*)
 CIME DI RAPE (*Turnip Green*)
 PURÈ DI FAVE (*Puree Of Broad Beans*)
 SALICORNIA AL NATURALE (*Glasswort In Brine*)
 MOSTO COTTO (*cooked must*)



BORRAGINE
Borage Pasta Sauce



CIME DI RAPE
Turnip Green



PURÈ DI FAVE
Puree Of Broad Beans



SALICORNIA AL NATURALE
Glasswort In Brine



MOSTO COTTO
Cooked Must
Disponibile anche
Also available 750 ml, 1 L e 5 L

Le Confetture

314 ml
340 g



- CONFETTURA EXTRA DI PERE (*Pears Extra Jam*)
- CONFETTURA EXTRA DI FICHI (*Figs Extra Jam*)
- CONFETTURA EXTRA DI FRUTTI DI BOSCO (*Soft Fruits Extra Jam*)
- CONFETTURA EXTRA DI PESCHE (*Peaches Extra Jam*)
- CONFETTURA EXTRA DI COTOGNATA (*Quinces Extra Jam*)
- CONFETTURA EXTRA DI PRUGNE (*Plums Extra Jam*)
- CONFETTURA EXTRA DI CILIEGIE (*Cherries Extra Jam*)
- CONFETTURA EXTRA DI FRAGOLE (*Strawberries Extra Jam*)
- CONFETTURA EXTRA DI AMARENE (*Black Cherries Extra Jam*)
- CONFETTURA EXTRA DI ALBICOCCHE (*Apricots Extra Jam*)
- CONFETTURA EXTRA DI FICHI D'INDIA (*Prickly Pears Extra Jam*)
- MARMELLATA DI ARANCE ROSSE (*Red Oranges Jam*)
- MARMELLATA DI ARANCE AMARE (*Bitter Oranges Jam*)
- MARMELLATA DI ARANCE (*Oranges Jam*)
- MARMELLATA DI LIMONI (*Lemons Jam*)
- MARMELLATA DI MANDARINI (*Mandarins Jam*)



CONFETTURA EXTRA DI PERE
Pears Extra Jam



CONFETTURA EXTRA DI FICHI
Figs Extra Jam



CONFETTURA EXTRA DI FRUTTI DI BOSCO
Soft Fruits Extra Jam



CONFETTURA EXTRA DI ALBICOCCHIE
Apricots Extra Jam



CONFETTURA EXTRA DI FICHI D'INDIA
Prickly Pears Extra Jam



MARMELLATA DI ARANCE ROSSE
Red Oranges Jam



CONFETTURA EXTRA DI PESCHE
Peaches Extra Jam



CONFETTURA EXTRA DI COTOGNATA
Quinces Extra Jam



CONFETTURA EXTRA DI PRUGNE
Plums Extra Jam



MARMELLATA DI ARANCE AMARE
Bitter Oranges Jam



MARMELLATA DI ARANCE
Oranges Jam



MARMELLATA DI LIMONI
Lemons Jam



CONFETTURA EXTRA DI CILIEGIE
Cherries Extra Jam



CONFETTURA EXTRA DI FRAGOLE
Strawberries Extra Jam



CONFETTURA EXTRA DI AMARENE
Black Cherries Extra Jam



MARMELLATA DI MANDARINI
Mandarins Jam

— • —
*La qualità
fatta di
semplici cose*
— • —



