

1926 DIVITO FOOD

• Il gusto che parla d'Abruzzo •

The taste that speaks for Abruzzo



DI VITO FOOD s.r.l.

S.S. 16 Nord Km. 509 - Z.I. Punta Penna 66054 VASTO (CH) - ABRUZZO - ITALIA
www.divitofood.com - info@divitofood.com

☎ +39 0873 314413 📞 +39 371 33 79 519 📱 divitofood

P. IVA 02514110697 SDI: M5UXCR1

GREZZO AL NATURALE

Naturally Raw



DE 11 QF
1 lt.
Ct. x 6-12

DE 07 QF
0,750 lt.
Ct. x 6-12

DE 05 QF
0,500 lt.
Ct. x 12

DE 02 QF
0,250 lt.
Ct. x 16

DE 01 QF
0,100 lt.
Ct. x 25

DE 11 CN
1 lt.
Ct. x 6-12

DE 05 CN
0,500 lt.
Ct. x 12

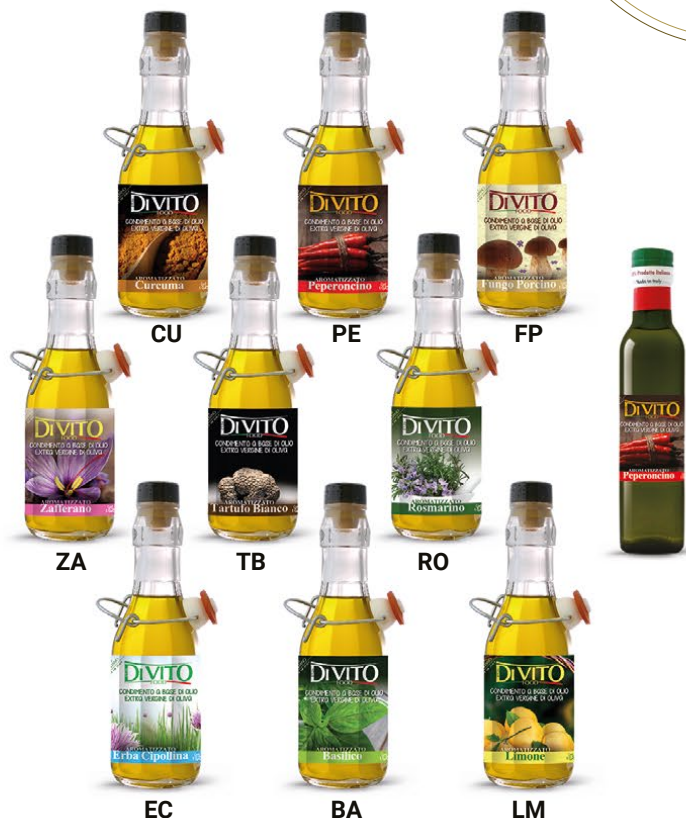
DE 02 CN
0,250 lt.
Ct. x 12

IL CLASSICO ITALIANO

**OlioExtra
Vergine di Oliva**
OLIVE COLTIVATE E
MOLITE IN ITALIA

**Extra Virgin
Olive Oil**
OLIVES GROWN &
PRESSED IN ITALY

THE CLASSIC ITALIAN



DEB 3 3lt - Ct. x 4

DEB 5 5lt - Ct. x 2



DL 3 3lt - Ct. x 4

DL 5 5lt - Ct. x 4

GREZZO AL NATURALE

Naturally Raw



DB 11 QF
1 lt.
Ct. x 6-12

DB 07 QF
0,750 lt.
Ct. x 6-12

DB 05 QF
0,500 lt.
Ct. x 12

DB 02 QF
0,250 lt.
Ct. x 16

DB 01 QF
0,100 lt.
Ct. x 25

DB 07 AF
0,750 lt.
Ct. x 6

DB 11 CN
1 lt.
Ct. x 6-12

DB 05 CN
0,500 lt.
Ct. x 12

DB 02 CN
0,250 lt.
Ct. x 12

QUEL CHE É BIO ... É NATURALE!

Bio

OlioExtra
Vergine di Oliva
Extra Virgin
Olive Oil

WHATEVER IS ORGANIC...IS NATURAL



BBA

BCU



BTB

BLM



**MAGNUM
MSB 3**
3 lt.



DBB 3 3lt - Ct. x 4

DBB 5 5lt - Ct. x 2



DBL 3 3lt - Ct. x 4

DBL 5 5lt - Ct. x 4

100% ITALIAN



DN 07 QF
0,750 lt.
Ct. x 6-12

DN 07 AF
0,750 lt.
Ct. x 6



VINCITORI AL CONCORSO
WINNERS OF THE COMPETITION
JOOP 2015 - Giappone

Olio Extra Vergine di Oliva da Olive Italiane *Denocciolate*

Olio extra vergine di oliva ottenuto da olive verdi, sane e fresche. Raccolte a mano, denocciate meccanicamente e molite entro le 24 ore.

L'Olio extra vergine da Olive Denocciolate si ottiene togliendo prima il nocciolo e spremendo poi la sola polpa delle olive.

La qualità dell'olio ottenuto è superiore rispetto a quello ottenuto dai frutti interi. L'Assenza del nocciolo garantisce all'olio:

- Valori di acidità e perossidi più bassi;
- Più ricco di FENOLI (presenti nella buccia): antiossidanti naturali per combattere l'invecchiamento cellulare e il colesterolo;
- Maggiore resistenza all'ossidazione e migliore conservabilità dell'olio nel tempo;
- Olii più equilibrati e sostanze aromatiche più persistenti.

Vivere in salute e nel benessere vuol dire migliorare la qualità della nostra vita.

Nutrirsi correttamente per restare in forma e non ammalarsi significa crescere sani, preservare le facoltà psicofisiche, invecchiare bene, prevenire le malattie.

L'olio extra vergine da olive denocciolate è il condimento ideale nella vita quotidiana perché è un alimento ricco, nutriente, sano e digeribile. Ideale a crudo.

Ottimo per esaltare piatti salutari e delicati.

The pitless extra virgin olive oil is obtained from the greenest, the freshest and the healthiest olives picked up by hand, by removing the pits from the olives first and then pressing only the olive pulp, all this within 24h after the harvesting. The pitless olive oil's quality is higher than the quality of the olive oil obtained from whole fruits.

The absence of the olive pit guarantees that the olive oil:

- has lower acidity and is lower in peroxides;
- is richer in polyphenols (present in the olive peel), natural antioxidants that help to slow cellular aging and to prevent high cholesterol levels;
- has a major resistance to oxidation and a longer shelf life.

The pitless extra virgin olive oil is more balanced, with a more persistent aroma.

Living healthily and full of well-being means to improve the quality of our life.

Correct eating habits to keep a good shape and to avoid getting sick mean to grow up healthy, to maintain the physical health and psychological wellness, to get old well, to prevent the diseases. The pitless extra virgin olive oil is an ideal condiment for everyday life because this is a rich, nutritious, healthy and highly digestible food product.

This oil is more beneficial when consumed raw, without heating. Great to enhance healthy and delicate dishes.

DENOCCIOLATO ... É IL MIGLIORE PER LA SALUTE

PITLESS ... IS THE BEST FOR YOUR HEALTH

BIOBABYOIL

BIO BABYOIL è un prodotto Biologico ottenuto da olive coltivate con metodi naturali e senza l'utilizzo di pesticidi, pensato e realizzato per i bambini. L'alimentazione nei primi anni di vita è molto importante per l'avvenire. I bambini possono raggiungere il traguardo di una crescita ottimale e di un armonico sviluppo psicomotorio anche con una corretta alimentazione.

I grassi contenuti nell'olio extra vergine hanno proprietà fondamentali:

- Acido Linoleico: Stimola l'assorbimento del calcio, riduce il colesterolo cattivo LDL e aiuta quello buono HDL.
- Tocoferolo: Utile per il corretto utilizzo della vitamina A.
- Veicola le vitamine A, D, E, K.
- Composti Fenolici: Proteggono dall'ossidazione.
- Omega 3 e Omega 6, livelli equivalenti a quelli presenti nel latte materno e simili per la sua composizione.

Ideale a crudo, rende i cibi più appetibili. Grazie al suo gusto delicato piace ai bambini. Consigliato nello svezzamento aggiungendo nel latte e nella pappa 1 cucchiaino (circa 5 ml).

BIO BABYOIL is an organic product obtained from the olives cultivated according to the traditional agricultural practices and without the use of pesticides, conceived and realized specially for babies and kids. The nutrition during the first years of life is very important for the child's future. A baby can reach the milestones for the optimal growth and the balanced psychomotor development only if accompanied by a correct nutrition.

The fats present in extra virgin olive oil have fundamental health benefits:

- Linoleic acid stimulates the calcium absorption, reduces "bad" LDL cholesterol and boosts "good" HDL cholesterol.
- Tocopherol is necessary for the correct use of vitamin A as it transports vitamins A, D, E, K.
- Phenolic compounds protect against oxidation.
- Optimal ratio of omega 3 and omega 6, equivalent to their levels present in maternal breast milk, and similar for their composition.

Ideally consumed raw, without heating, this oil makes food more delicious.

Kids love it because of its delicate taste.

Advised since the start of the weaning, adding one teaspoon (approx. 5 ml) to baby formula or meals.



BBO 02
0,250 lt.
Ct. x 16



BBO 05
0,500 lt.
Ct. x 6

MONOCULTIVAR GENTILE DI CHIETI

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Selezione del Maestro Oleario **Giuseppe Di Vito**
Olio Extra Vergine di Oliva 100%
Monocultivar di GENTILE DI CHIETI
coltivate in Provincia di Chieti.

Provenienza: Tenuta Sant'Angelo Furci (CHIETI)
della Famiglia Di Vito.

Lavorazione: Olive raccolte e selezionate, lavorate
a freddo entro le 24 ore.

"Questo olio, voluto fortemente da Giuseppe Di Vito,
esprime tutta la tradizione della Famiglia Di Vito
e il suo territorio, l'Abruzzo.

Una produzione selezionata, limitata e numerata.
È prodotto ricercato nel packaging oltre che
per le sue straordinarie qualità organolettiche."

Selected by **Giuseppe Di Vito**, master olive oil maker.
Extra virgin olive oil 100%
Monocultivar of GENTILE DI CHIETI olive variety
cultivated in the province of Chieti, Abruzzo, Italy

Place of origin: Tenuta Sant'Angelo, Furci
(province of Chieti), property of Di Vito family.

Production: Olives are picked up by hand, selected
and cold-pressed within 24 hours.

"This oil, strongly desired by Giuseppe Di Vito,
expresses all the traditions of Di Vito family
and their native land, the Abruzzo region.
A selected, limited and numbered production.
This is a product with exquisite packaging and
extraordinary organoleptic properties."



DV 05 GB
0,500 lt.
Ct. x 12

DV 05 GBP
(pink bottle)
0,500 lt. Ct. x 12



DV 05 GG
0,500 lt.
Ct. x 12

DV 05 GGW
(white bottle)
0,500 lt. Ct. x 12

IL GUSTO CHE PARLA D'ABRUZZO

THE TASTE THAT SPEAKS FOR ABRUZZO

PREMIUM è la nostra IDENTITÀ

La nostra esperienza nell'arte olearia è valorizzare le cultivar
in una personale idea di olio che si ripete nel tempo.
Trasmettere carattere e armonia, equilibrio e complessità
del nostro prodotto.

Il nostro olio premium è ottenuto da olive verdi, sane e fresche,
raccolte a mano e molite entro le 24 ore.

Cultivar pregiate e selezionate da filiera italiana controllata:
Gentile di Chieti, Leccino e Frantoio.

Colore giallo dorato, profumo netto di oliva, gusto intenso
ed equilibrato.

Indicato per una alimentazione etica e salutare.
Si consiglia l'uso a crudo.

Ottimo con carpacci, pesce, insalate e piatti per i tuoi momenti speciali.

PREMIUM is our IDENTITY

Our experience in the art of olive oil making means to valorize
the cultivars in a personal idea of the oil that repeats over time,
striving to express character and harmony, balance and complexity
of our product.

Our Premium extra virgin olive oil is obtained from the greenest,
the freshest and the healthiest olives picked up by hand
and cold-pressed within 24h.

Only precious and selected cultivars from a controlled Italian
production chain: Gentile di Chieti, Leccino and Frantoio.

Golden yellow colour, distinct smell of olives, intense
and balanced taste.

Indicated for ethical and healthy eating.

We advise to consume this oil raw, without heating.

Perfect with carpaccio, fish, salads and dishes for your special moments.



DV 05 PB
0,500 lt.
Ct. x 6

DV 05 PE
0,500 lt.
Ct. x 6

EMOZIONI AL PALATO

EMOTIONS FOR YOUR PALATE



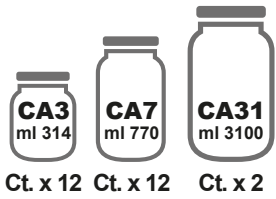
CARCIOFINI
Baby Artichokes



ZOLLE D'AGLIO ROSSO
Red Garlic Stems



CIPOLLA BIANCA PIATTA
Flat White Onions



Ct. x 12 Ct. x 12 Ct. x 2



Ct. x 12



Ct. x 12



RAPA ROSSA E CAROTE
Red Beetroots & Carrots



CAVOLFIORI FANTASIA
Fantasy Cauliflowers



ZUCCHINA GIALLA
Yellow Zucchini



PEPERONI & OLIVE
Bell Peppers & Olives



Ct. x 12



Ct. x 12



Ct. x 12



Ct. x 12



CA1



IV1



ZG1



ZA1



RC1

PICCOLI SMALL BUT ... INTENSE
...MA INTENSI

LE NOSTRE CONSERVE TI FARANNO SCOPRIRE UN NUOVO GUSTO PER IL PALATO E LA VISTA
 OUR VEGETABLE PRESERVES WILL MAKE YOU DISCOVER A NEW TASTE FOR PALATE AND SIGHT

CONSERVE VEGETALI ARTIGIANALI
 ORTAGGI SELEZIONATI
 LAVORATI FRESCHI DAL CRUDO.
 CONSERVATE ESCLUSIVAMENTE
 IN OLIO EXTRA VERGINE AL 100%
 SENZA CONSERVANTI.

ARTISANAL VEGETABLE PRESERVES
 SELECTED VEGETABLES
 PROCESSED WHEN STILL FRESH.
 PRESERVED EXCLUSIVELY IN 100%
 EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
 WITHOUT ANY PRESERVATIVES.

IDEATE E PRODOTTE DA NOI CON
 RICETTE UNICHE CHE RENDONO IL
 PRODOTTO: **CROCCANTE,**
FRESCO, GUSTOSO,
SALUTARE, FANTASIOSO.

CONCEIVED AND PRODUCED BY US
 ACCORDING TO UNIQUE RECIPES THAT
 MAKE THE PRODUCT: **CRUNCHY,**
FRESH, DELICIOUS,
HEALTHY, FANCY.

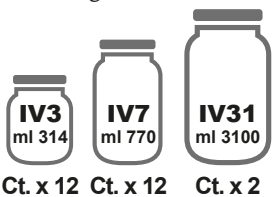


INSALATINA
 Vegetable Salad

MELANZANE
 Purple Eggplants

FUNGHI
 Mushrooms

GIARDINIERA
 Giardiniera pickled vegetables



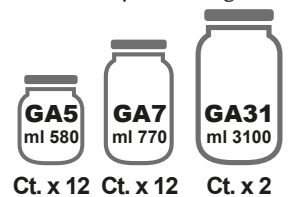
Ct. x 12 Ct. x 12 Ct. x 2



Ct. x 12



Ct. x 12



Ct. x 12 Ct. x 12 Ct. x 2



MZ1

CB1

CF1

FU1

PO1



Ct. x 24
 (Confezione
 anche mista.
 Also in mixed
 cartons)

Formato mignon da 106 ml disponibile per:
 cavolfiori - zucchine gialle - insalatina - zolle d'aglio
 cipolla bianca - rapa e carota - melanzane - carciofini
 funghi - peperoni & olive.

Mini Format (106 ml) available for:
 cauliflowers - yellow zucchinis - vegetable salad
 garlic stems - white onions - beetroots & carrots - eggplants
 baby artichokes - mushrooms - bell peppers & olives



AP 7

700 g - Ct. x 12

PASSATA DI POMODORO BIO

Terra, sole e ricetta tradizionale della gastronomia Abruzzese.

La passata Biologica proviene dalla lavorazione di pomodori delle migliori varietà, coltivati nel rispetto del regolamento CE da agricoltura Biologica.

Le fasi di preparazione, trasformazione e confezionamento avvengono entro 1-2 giorni dalla raccolta.

Semplice, genuino ed equilibrato.

Senza aggiunta né di addensanti né di zucchero. Prodotto adatto a vegetariani e vegani.

Ingredienti: Pomodoro, sale.

ORGANIC TOMATO PASSATA

Our land, our sun and a traditional recipe from Abruzzo. The Organic passata comes from processing the tomatoes of the best varieties, cultivated according to the EC organic farming regulations. The processing, transformation and packaging are realized during 1-2 days after harvesting. Simple, genuine and well-balanced, without adding any thickeners nor sugar. A product suitable for vegetarians and vegans.

Ingredients: Tomatoes, salt.

AC 3

300 g - Ct. x 12

PASSATA DI POMODORO CILIEGINO BIO

Tutta la dolcezza del Ciliegino coltivato in campo aperto nel rispetto del Reg. CE da agricoltura Biologica. La passata di pomodoro Ciliegino è ottenuta da pomodori selezionati manualmente e trasformati secondo le ricette tradizionali. Senza zuccheri aggiunti e altri additivi o conservanti.

Prodotto adatto a vegetariani e vegani.

Consigli d'uso: scaldare pochi minuti. Non necessita di cottura.

Ingredienti: Pomodoro Ciliegino, sale.

ORGANIC CHERRY TOMATO PASSATA

All the sweetness of the cherry tomato cultivated in open field according to the EC organic farming regulations. Our cherry tomato passata is obtained from tomatoes selected by hand and processed according to the traditional recipes, without any sugars, other additives nor preservatives. Suitable for gluten-intolerant people, for vegetarians and vegans.

Cooking tips: heat for a few minutes. No pre-cooking required.

Ingredients: Cherry tomatoes, salt.

ASB 3

350 g - Ct. x 12

SUGO PRONTO AL BASILICO BIO

I sughi pronti sono tutti prodotti con la nostra passata di pomodoro Biologica e conditi con aromi Biologici.

Consigli d'uso: non necessita di cottura, scaldare pochi minuti, aggiungere olio a crudo.

Ingredienti: Pomodoro, olio extra vergine di oliva, sale, aglio, basilico, cipolla e zucchero di canna.

READY-TO-USE ORGANIC TOMATO & BASIL SAUCE

All of our ready-to-use tomato sauces are produced with our organic tomato passata and seasoned with organic aromas.

Cooking tips: no pre-cooking required, heat for a few minutes, add raw extra virgin olive oil.

Ingredients: Tomatoes, extra virgin olive oil, salt, garlic, basil, onions, cane sugar.

ASA 3

350 g - Ct. x 12

SUGO PRONTO ALL' ARRABBIATA BIO

I sughi pronti sono tutti prodotti con la nostra passata di pomodoro Biologica e conditi con aromi Biologici.

Consigli d'uso: non necessita di cottura, scaldare pochi minuti, aggiungere olio a crudo.

Ingredienti: Pomodoro, olio extra vergine di oliva, peperoncino, basilico, aglio, cipolla, sale e zucchero di canna.

READY-TO-USE ORGANIC SPICY ARRABBIATA SAUCE

All of our ready-to-use tomato sauces are produced with our organic tomato passata and seasoned with organic aromas.

Cooking tips: no pre-cooking required, heat for a few minutes, add raw extra virgin olive oil.

Ingredients: Tomatoes, extra virgin olive oil, hot chili pepper, basil, garlic, onions, salt, cane sugar.