



C'è più gusto a mangiar bene!

parola di Squisichef



italian food experience
since 1973

Le Squisivoglie S.r.l. - da una lunga tradizione, la nuova generazione "Made in Italy".

Da 50 anni Le Squisivoglie trasforma e confeziona i migliori prodotti della terra nazionali ed esteri. Presente nei migliori supermercati e ipermercati con olive, sottaceti, sottolio e prodotti vegetali porta sulle tavole del mondo il piacere della buona tavola e della cucina mediterranea. Nello stabilimento di Castel Madama Le Squisivoglie seleziona e lavora le materie prime per realizzare prodotti genuini e di qualità che sfiziano con gusto i palati più esperti.

L'AMPIA SELEZIONE DI PRODOTTI COMPRENDE

- OLIVE
- LUPINI COTTI DOLCI
- PATÉ (olive e vegetali)
- VEGETALI E ANTIPASTI

suddivisi in due linee di confezionamento:

- Linea RETAIL - "piccoli formati" con vaschette, sacchetti, secchielli e vasi in vetro da g 50 a kg.1
- Linea FOOD SERVICE - HO.RE.CA "grandi formati" con vaschette, sacchetti, secchielli, latte e vasi in vetro da kg 1 a kg 5

CON I MARCHI COMMERCIALI

- | | |
|------------------------------------|--------------------|
| • Le Squisivoglie | • Spezia la Voglia |
| • Le Squisivoglie - Linea Premium | • Squisibox |
| • Verditeranee | • Squisibio |
| • Squisichef | • Sun Italy bio |
| • Sun Italy (brand internazionale) | |

I prodotti de Le Squisivoglie si possono trovare nei migliori supermercati, ipermercati, discount e distributori del settore HO.RE.CA.

Da sempre Le Squisivoglie garantisce,
QUALITÀ, GENUINITÀ e BONTÀ sulla tavola,
perché si sa... c'è più gusto a mangiar bene!



Voltando la scheda troverai la versione inglese.
See english version on reverse.

Le Squisivoglie S.r.l.
Strada Provinciale Empolitana Km 3,400
00024 Castel Madama (Roma) Italia
Cod. Fisc. - P.IVA 07028231004
Tel. +39 0774 411646 Fax +39 0774 411160
e-mail: info@lesquisivoglie.it - www.lesquisivoglie.com





There's more pleasure in eating well!

Squisichef said



italian food experience
—•—
since 1973

Le Squisivoglie LTD - The new generation "Made in Italy" that comes from a long tradition.

The Piersanti Family is in the agro-food sector for 50 years. In the late seventies Franco Piersanti, founder of the Company, managed to introduce, first among others, packed olives into the fruit and vegetable department of the Italian supermarkets. **Le Squisivoglie** is now in the best supermarkets, with its olives and vegetables pickled in vinegar or oil, and brings to the tables all over the world the pleasure of eating well and the taste of Mediterranean cuisine. In its manufacturing plant situated in Castel Madama, **Le Squisivoglie** selects and processes the best raw materials to produce genuine and high quality products that meet the taste of the most demanding palates.

THE PRODUCTS WHICH ARE PROCESSED AND PACKAGED ARE THE FOLLOWING

- OLIVES
- LUPINS COOKED MILD
- PATÉ (olives and vegetables)
- VEGETABLES AND ANTIPASTI

divided into two packaging lines:

- RETAIL LINE, with trays, pouches, pails and glass jars from 50 g to 1 kg;
- FOOD SERVICE - HO.RE.CA line, with large trays, pails, cans and glass jars from 1 kg to 5 kg.

WITH THE FOLLOWING BRANDS

- | | |
|-----------------------------------|--------------------|
| • Le Squisivoglie | • Spezia la Voglia |
| • Le Squisivoglie - Premium line | • Squisibox |
| • Verditeranee | • Squisibio |
| • Squisichef | • Sun Italy bio |
| • Sun Italy (International brand) | |

Le Squisivoglie products are in the best supermarkets, hypermarkets, discount stores and distributors in the HO.RE.CA industry.

Le Squisivoglie brings QUALITY, GENUINENESS and EXCELLENCE to the table, because...
...there's more pleasure in eating well!



Voltando la scheda troverai la versione italiana.
See Italian version on reverse.

Le Squisivoglie LTD

Strada Provinciale Empolitana Km 3,400

00024 Castel Madama (Rome) Italy

VAT 07028231004

Phone +39 0774 411646 - Fax +39 0774 411160

e-mail: info@lesquisivoglie.it - www.lesquisivoglie.com



Tutti i prodotti

Ecco i prodotti de **Le Squisivoglie**: una vasta gamma di tipologie, di peso e di assortimento per soddisfare le richieste del mercato; una profonda conoscenza delle materie prime e un'attenta selezione; la cura per i dettagli che raggiunge alti standard d'eccellenza nelle tecniche di trasformazione e di confezionamento dei prodotti della terra che consente di presentare proposte e ricette sempre nuove come nella più autentica tradizione del "Made in Italy".

Olive

Olive Verdi Intere Condite
Olive Verdi Intere medie per Aperitivo
Olive Verdi Intere "Extra" per Aperitivo
Olive Verdi Farcite al peperone
Olive Verdi Denocciate
Olive Verdi Denocciate condite
Olive Verdi Dolci
Olive Verdi Dolci "Extra"
Olive Verdi Schiacciate siciliane
Olive Verdi "Bella di Cerignola"
Olive Nere Intere Condite
Olive Nere essiccate al forno
Olive Nere Dolci "Baresane"
Olive Nere Denocciate
Olive Nere Itrane
Olive Nere Leccino
Olive Kalamata
Tris d'Olive
Mix di Olive Denocciate
e Pomodorini Secchi a pezzi

Lupini

Lupini cotti dolci

Melanzane

Melanzane a filetti
Melanzane a falde

Funghi

Funghi Champignon affettati
Funghi Champignon interi
Funghi di muschio
Funghi Porcini
Tris di Funghi

Carciofi

Carciofi interi
Carciofi spaccati
Carciofi a Spicchi

Peperoni

Peperoni a filetti
Peperoni a falde
Peperoni Lombardi

Cipolle

Cipolline
Cipolle Borettane
Lampascioni

Capperi

Capperi
Frutti del capperi

Misti

Antipasto vegetale misto
Giardiniera di verdure

Linea Paté

Paté di olive nere
Paté di olive verdi
Paté di carciofi
Paté di pomodori secchi
Paté di funghi
Paté di peperoncino

...ed ancora

Peperoncini interi piccanti
Pomodori secchi
Cetriolini



Voltando la scheda troverai la versione inglese.
See english version on reverse.



C'è più gusto a mangiar bene!
There's more pleasure in eating well!

All products

Here are Le Squisivoglie products. Thanks to a wide range of choice, weight and selection, that meet all the market needs; a deep knowledge and a careful selection of raw materials; a special care that reaches the standards of excellence as regards the techniques of processing and packaging of the products, Le Squisivoglie is able to propose new and new ideas and recipes as dictated from the most authentic tradition of "Made in Italy".

Olives

Whole spicy green Olives
Whole medium green Olives for Appetizer
Whole extra-large green Olives for Appetizer
Green Olives stuffed with pepper
Pitted green Olives
Seasoned pitted green Olives
Mild green Olives
Extra-large mild green Olives
Sicilian cracked green Olives
"Bella di Cerignola" green Olives
Whole spicy black Olives
Oven dried black Olives
"Baresane" mild black Olives
Pitted black Olives
Itrane black Olives
Leccino black Olives
Kalamata Olives
Mix of three kinds of Olives
Mixed pitted Olives and
small sun-dried tomatoes in pieces

Lupini Beans

Cooked mild/salted lupini beans

Eggplants

Eggplants fillets
Sliced eggplants

Mushrooms

Whole champignon mushrooms
Sliced champignon mushrooms
Volvariella Volvacea mushrooms
Mixed mushrooms salad
Porcini mushrooms

Artichokes

Whole artichokes
Halves artichokes
Sliced artichokes

Peppers

Peppers fillets
Sliced peppers
Lombardi peppers

Onions

Spring onions
Borettane onions
Lampascioni onions

Capers

Capers in salt
Caper berries

Mixed

Mixed vegetables appetizer
Pickled vegetables

Paté line

Black olives paté
Green olives paté
Artichokes paté
Dried tomatoes paté
Mushrooms paté
Hot Peppers devils paté

...and more

Whole hot chili peppers
Sun-dried tomatoes
Gherkins



Voltando la scheda troverai la versione italiana.
See italian version on reverse.



C'è più gusto a mangiar bene!
There's more pleasure in eating well!

Linea "Vaschette" "Tray" line



E per chi vuole gustare - un po' alla volta - lupini, olive, pomodori e tanti altri prodotti sfiziosi? Nessun problema! Ecco le pratiche vaschette "Apri e Chiudi" con coperchio "salvaroma" che permettono di conservare i prodotti in modo sicuro e naturale anche dopo l'apertura. I prodotti possono essere confezionati in Atmosfera Modificata (MAP), in olio di semi di girasole in salamoia, e hanno un TMC - Termine Minimo di Conservazione - di 8 mesi (da intendersi per prodotti conservati in confezione integra ad una temperatura max di 18/20°C).

And for those who want to taste - a bit at a time - lupini beans, olives, tomatoes and many other delicious products? No problem! Here are the "reclosable trays" with "aroma preservation cover" that preserve the freshness in a safe and natural way even after opening. The products may be packaged in Modified Atmosphere (MAP), in sunflower oil or brine and have a shelf life of 8 months (intended for products kept in whole package and stored in a cool place, max 18/20 °C).



OLIVE / OLIVES			VEGETALI - VEGETABLES		PATÈ - PATÈ		
IN SALAMOIA IN BRINE		in ATMOSFERA PROTETTIVA in MODIFIED ATMOSPHERE (MAP)	SOTTOLIO - in SUNFLOWER OIL in SALAMOIA - in BRINE		in ATMOSFERA PROTETTIVA in MODIFIED ATMOSPHERE (MAP)		
PESO WEIGHT	PESO SGOC. DRAINED WEIGHT	PESO / WEIGHT	PESO WEIGHT	PESO SGOC. DRAINED WEIGHT	PESO WEIGHT	CONF.* CARTONE Pcs per BOX	TMC per prodotti conservati in luogo fresco (max 18/20°C) BEST BEFORE for products stored in a cool place (max 18/20°C)
OLIVE INTERE (con nocciolo)		WHOLE OLIVES (with stone)	220	100	140	12	8 MESI / MONTHS
450	250	250					
OLIVE DENOCCIOLATE (senza nocciolo)		PITTED OLIVES (stoneless)					
450	200	200					



C'è più gusto a mangiar bene!
There's more pleasure in eating well!

Linea "Sacchetti" "Pouches" line

Comodi e pratici, i sacchetti possono contenere i prodotti in salamoia oppure sottovuoto. Il Termine Minimo di Conservazione - TMC - è di 8 mesi (da intendersi per prodotti conservati in luogo fresco, max 18/20 °C).

The handy and practical pouches may contain products in brine or vacuum. The shelf life is 8 months (products stored in a cool place, max 18/20 °C).



PRODOTTI CONFEZIONATI IN PRODUCT PACKED IN	PESO g WEIGHT g	PESO SGOCCIOLATO g DRAINED WEIGHT g	QUANTITÀ PER COLLO (conf.) QUANTITY PER PACKAGE (packs)	TMC per prodotti conservati in luogo fresco (max 18/20°C) Minimum durability period for products stored in a cool place (max 18/20°C)
Salamoia / Brine	1500	1000	6	8 MESI / MONTHS
Sottovuoto / Vacuum	1000		6	8 MESI / MONTHS
Salamoia / Brine	800	500	12	8 MESI / MONTHS
Salamoia / Vacuum	500		12	8 MESI / MONTHS
Salamoia / Brine	400	250	24	8 MESI / MONTHS
Salamoia / Vacuum	250		24	8 MESI / MONTHS



C'è più gusto a mangiar bene!
There's more pleasure in eating well!

Linea "Vasi in vetro" "Glass Jars" line



Raffinata, elegante e tutta "Made in Italy", la linea vasi di vetro contiene prodotti di alta qualità: olive, olive schiacciate e olive denocciolate; pomodori secchi e carciofini; paté di olive verdi, paté di pomodori e tante altre prelibatezze, pensate per portare nel mondo, il gusto inconfondibile, il sapore e la tradizione della cucina mediterranea. I pesi riportati nella tabella sono indicativi e possono variare a seconda della tipologia del prodotto.

Refined, elegant and entirely "Made in Italy", the glass jars line contains high quality products: olives, crushed olives and pitted olives; dry tomatoes and artichokes; green olive paté, tomato paté and many other delicacies, thought to bring all over the world the unique taste, the flavor and the tradition of Mediterranean cuisine... The weights given in the table are approximate and may vary depending on the type of product.



FORMATO VASI ml SIZE JAR ml	PESO NETTO g NET WEIGHT g	PESO NETTO SGOCCIOLATO g DRAINED WEIGHT g	VASI PER TERMO nr. JARS PER TERMOPAK no.	TMC per prodotti conservati a temperatura ambiente BEST BEFORE for products stored at room temperature
106	95	55	24	24 MESI / MONTHS
212	190	110	12	24 MESI / MONTHS
314	290	180	12	24 MESI / MONTHS
580	530	310	12	24 MESI / MONTHS
720	680	420	12	24 MESI / MONTHS
1062	950	650	6	24 MESI / MONTHS
1700	1600	1050	6	24 MESI / MONTHS
3100	2900	1900	4	24 MESI / MONTHS



C'è più gusto a mangiar bene!
There's more pleasure in eating well!

Linea "Grandi formati" "Large size pack" line



La linea che comprende le confezioni "GRANDI FORMATI" ha la praticità e la comodità richiesta dagli operatori del canale Food Service - HO.RE.CA (Ristoranti, Lounge-Bar, Hotel e Catering) e consente di realizzare una cucina creativa con ingredienti semplici, dal gusto inconfondibile, che arricchiscono ogni piatto. Le confezioni possono contenere prodotti in olio di semi di girasole, salamoia o Atmosfera Modificata (MAP). Il Termine Minimo di Conservazione (TMC) varia da 6 a 24 mesi a seconda che si tratti di confezioni in plastica oppure vasi vetro o latte in alluminio.

The "LARGE SIZE PACK" line ensures practicality and convenience to the professionals of the Food service channel - HO.RE.CA (Restaurants, Lounge-Bar, Hotel, Catering). It makes possible to realize a creative cuisine with simple ingredients, characterized by a unique taste, which enrich every dish. They may be used for products in sunflower oil, brine or Modified Atmosphere (MAP). Expiry date varies depending on the type of packaging: from 6 months for plastic packs to 24 months for glass jars or tins



C'è più gusto a mangiar bene!
There's more pleasure in eating well!

Linea "Grandi formati" "Large size" line



LINEA LATTE ALLUMINIO TINS LINE	FORMATO (ml) PACK SIZE (ml)	PESO NETTO g NET WEIGHT g	PESO NETTO GOCCIOLATO g DRAINED WEIGHT g	PZ* IMBALLO PIECES PER TERMOPAK no.	TMC per prodotti conservati a temperatura ambiente BEST BEFORE for products stored at room temperature	
	A15 - 4250ml	4200	2500	3	24 MESI / MONTHS	OLIVE INTERE con osso WHOLE OLIVES
	A15 - 4250ml	4000	2000	3	24 MESI / MONTHS	OLIVE DENOCCHIATE-RONDELLE PITTED-SLICED OLIVES
	A10 - 3100ml	2650	1350	6	24 MESI / MONTHS	CARCIOFI A SPICCHI SLICED ARTICHOKE
	A10 - 3100ml	2650	1200	6	24 MESI / MONTHS	FUNGI CHAMPIGNONS SLICED CHAMPIGNON MUSHROOMS
LINEA VASI VETRO JARS LINE	106	95	55	24	24 MESI / MONTHS	
	212	190	110	12		
	314	290	180	12		
	580	530	310	6		
	720	680	420	6		
	1062	950	650	6		
	1700	1600	1050	6		
	3100	2900	1900	4		
LINEA SECCHELLI PAILS LINE	PRODOTTI CONFEZIONATI IN PRODUCT PACKED IN	PESO NETTO g NET WEIGHT g	PESO NETTO SGOCCIOLATO g DRAINED WEIGHT g	PZ* IMBALLO PIECES PER TERMOPAK no.	TMC per prodotti conservati in luogo fresco (max 18/20°C) BEST BEFORE for products stored in a cool place (max 18/20°C)	
	Olio di semi di girasole Sunflower oil	8000	5000	1	6 MESI / MONTHS	
	Salamoia - Brine					
LINEA VASCA GASTRO LARGE TRAY LINE	Olio di semi di girasole Sunflower oil	3000	2000	3	8 MESI / MONTHS	
	Salamoia - Brine					
	Atmosfera modificata Modified Atmosphere (MAP)		2000	3		
LINEA SACCETTI POUCHES LINE	Olio di semi di girasole Sunflower oil Salamoia - Brine	1600	1000	6	8 MESI / MONTHS	
		800	500	12		
		400	250	24		
	Sottovuoto Vacuum packed		1000	6		
			500	12		
			250	24		



C'è più gusto a mangiar bene!
There's more pleasure in eating well!

Le SQUISIVOGLIE®

★ Premium ★

Le Squisivoglie presenta la **Linea Premium**: una produzione unica ed esclusiva per veri intenditori che esalta tutta la qualità delle materie prime e del lavoro "artigianale" dei prodotti "Made in Italy" per assaporare il profumo autentico della cucina mediterranea e i sapori più genuini e di qualità della tradizione del Belpaese. Abbinamenti sfiziosi e sorprendenti per lasciarsi catturare da sapori delicati che accarezzano i palati più sopraffini per un'esperienza di gusto intensa ed avvolgente.

Le Squisivoglie introduces the **Premium Line**: a unique and exclusive production for connoisseurs that enhances all the quality of raw materials and hand-crafted products "Made in Italy" to taste the real scent of the Mediterranean cuisine and the most genuine flavors of the Belpaese tradition. Delicious and surprising combinations that be captured by delicate flavors that satisfy even the most demanding palates with an intense and enveloping taste experience.



Olive Nere Itrane
Olive verdi "Bella di Cerignola"
Olive schiacciate condite
Mix olive denocciolate con pomodori
Tris di olive condite
Pomodori secchi
Carciofini a spicchi conditi
Melanzane a filetti
Misto funghi
Olive schiacciate denocciolate condite con pomodori secchi
Patè di pomodori, funghi e olive
Patè di olive nere
Patè di olive verdi
Patè di carciofi
Patè di funghi
Patè di "peperoncino piccante"

Itrane black Olives
"Bella di Cerignola" green olives
Seasoned craked green olives
Mix of pitted green and black olives with sundried tomatoes
Seasoned mixed olives
Sundried tomatoes
Chopped artichokes
Sliced aubergines
Mushrooms salad
Seasoned pitted olives with sundried tomatoes
Sundried tomatoes patè
Black olives patè
Green olives patè
Artichokes patè
Mushrooms patè
Hot peppers patè



www.lesquisivoglie.com



SquisiBox

*La ricarica in cucina
per ogni ricetta* by

**Le
SQUISIVOGLIE®**



The charge
in the kitchen
for each recipe by

**Le
SQUISIVOGLIE®**

"SquisiBox by Le Squisivoglie"

La ricarica in cucina per ogni ricetta by Le Squisivoglie

The charge in the kitchen for each recipe by Le Squisivoglie



Pensata per il Canale Ho.Re.Ca. e GDO Le Squisivoglie presenta la SquisiBox, un mix di prodotti da utilizzare per ogni ricetta e "farcire" con gusto e fantasia, pizze, antipasti, primi e secondi e rendere le insalate più allegre e bizzarre! Un pratico confezionamento, il sacchetto in plastica anziché latta o vetro, dai mille benefici, semplice da aprire, facile da utilizzare che si smaltisce in maniera davvero "smart". Una soluzione intelligente e dalle innumerevoli opportunità che rende il prodotto comodo e si rivela un valido alleato laddove l'ottimizzazione dei tempi e degli spazi in cucina è importante per realizzare ricette sempre più veloci e gustose con la qualità dei prodotti Le Squisivoglie.

Le Squisivoglie presents the SquisiBox, invented for Ho.Re.Ca. and GDO Channel. SquisiBox is a mix of products used for each kind of recipe and "fill" with taste and fantasy pizza, appetizers, first and second dishes and make more nice and bizarre salad! Packaging offers thousand benefits: it is easy to open, is easy to use and is smart to remove. SquisiBox is an intelligent solution that makes the product comfortable; an efficient alliance to optimizing time in the kitchen area (it makes faster and more tasty recipes).



PRODOTTO PRODUCT	PESO g WEIGHT g	PESO SGOCCIOLATO g DRAINED WEIGHT g	QUANTITÀ PER COLLO (conf.) QUANTITY PER PACKAGE (packs)	TMC per prodotti conservati in luogo fresco (max 18/20°C) Minimum durability period for products stored in a cool place (max 18/20°C)
Salamoia / Brine	1600	1000	4	8 MESI / MONTHS
	800	500	8	8 MESI / MONTHS
Olio di semi di girasole Sunflower oil	1600	1000	4	8 MESI / MONTHS
Sottovuoto Vacuum	1000		4	8 MESI / MONTHS



C'è più gusto a mangiar bene!
There's more pleasure in eating well!

BUSTA vs LATTINA/VETRO POUCH vs TIN/GLASS



SCOPRI TUTTI I VANTAGGI
DEI PRODOTTI IN BUSTA
DISCOVER ALL THE BENEFITS
OF POUCHES PRODUCTS



15"

APERTURA PIÙ VELOCE
QUICK OPENING

90"



RISCHI SFRIDI METALLICI E VETRO
LESS METAL AND GLASS SCRAPS



Peso netto 1.700g
Net weight 1.700g
Liquido 700g
Less liquid 700g

LIQUIDO
LESS LIQUID

Peso netto 2.500g
Net weight 2.500g
Liquido 1.000g
Less liquid 1.000g



1 Bidone = 1.800 buste vuote
1 bin = 1.800 empty pouches

SMALTIMENTO
LESS WASTE

1 Bidone = 48 latte vuote
1 bin = 48 empty tins



scopri tutti i **vantaggi** dei prodotti in **busta SquisiBox**
discover all the **benefits** of **pouches products** with **SquisiBox**



Ricarica Ti in cucina con la SquisiBox
Charge in the kitchen with SquisiBox





"SquisiBio by Le Squisivoglie"

L'amore e l'attenzione per le materie prime così come la terra crea
Love and attention to raw materials as well as earth creates



Le Squisivoglie da sempre attenta alla qualità e alla selezione delle materie prime presenta la nuova Linea Bio: prodotti provenienti da coltivazione biologica, in vaschetta e in vasi di vetro, che sfruttano la naturale fertilità del suolo, favorendola con interventi limitati. La Linea Bio promuove così la biodiversità dell'ambiente che limita o esclude l'utilizzo di prodotti di sintesi e organismi geneticamente modificati (OGM). Un impegno costante e un'attenzione per l'eccellenza e l'alta qualità dei prodotti che Le Squisivoglie persegue da 50 anni perché si sa... c'è più gusto a mangiar bene e sano.

The Squisivoglie is always careful to the quality and selection of raw materials and now present the new bio line: organic products, in plastic tray and in glass jars, that take advantage from the natural fertility of the soil, favoring it with limited interventions. Bio line products promotes biodiversity of the environment that limits or excludes the use of synthetic products and genetically modified organisms (GMOs). That is a constant commitment and specific attention to the excellence and the high quality of products that Le Squisivoglie has been pursuing for 50 years. Because you know... there's more pleasure in eating well and healthy.



PRODOTTO PRODUCT	PESO g WEIGHT g	PESO SGOCCIOLATO g DRAINED WEIGHT g	QUANTITÀ PER COLLO (conf.) QUANTITY PER PACKAGE (packs)	TMC per prodotti conservati in luogo fresco (max 18/20°C) Minimum durability period for products stored in a cool place (max 18/20°C)
---------------------	--------------------	--	---	--

Linea "vaschette" / piccoli formati - Plastic tray line / small format

Salamoia Brine				
per olive intere con nocciolo for whole olives	400	250	16	8 MESI / MONTHS
per olive denocciolate for pitted olives	400	200	16	8 MESI / MONTHS
Atmosfera protettiva Protective atmosphere				
per olive intere con nocciolo for whole olives		250	16	8 MESI / MONTHS
per olive denocciolate for pitted olives		200	16	8 MESI / MONTHS

PRODOTTO PRODUCT	CAPACITÀ VASO ml JARS CAPACITY ml	PESO g WEIGHT g	PESO SGOCCIOLATO g DRAINED WEIGHT g	QUANTITÀ PER COLLO (conf.) QUANTITY PER PACKAGE (packs)	TMC per prodotti conservati a temperatura ambiente BEST BEFORE for products stored at room temperature
---------------------	--------------------------------------	--------------------	--	---	---

Linea "vasi di vetro" / piccoli formati - Glass jars line / small format

Salamoia Brine					
per olive intere con nocciolo for whole olives	314	290	180	12	24 MESI / MONTHS
per olive denocciolate for pitted olives	314	290	160	12	24 MESI / MONTHS



C'è più gusto a mangiar bene!
There's more pleasure in eating well!

Spezia
la voglia

by **Le**
SQUIS'VOGLIE

ORIGANO FOGLIE SICILIANO



"Spezia la voglia by Le Squisivoglie"

Una varietà di spezie & erbe aromatiche per scoprire nuovi sapori
A variety of spices and herbs to discover new flavors



Nella grande famiglia de Le Squisivoglie nasce una nuova Linea di spezie & erbe aromatiche da tenere sempre a portata di mano in cucina per rendere i piatti più saporiti e sani: peperoncini interi e con gambo, capperi al sale, origano in foglie, menta frantumata, alloro in foglie, aghi di rosmarino, salvia in foglie, pomodori essiccati in pratiche e comode confezioni. La Linea "Spezia la voglia" oltre ad aggiungere un tocco in più ad ogni ricetta, consente di ridurre l'uso del sale da cucina per una sferzata di benessere che sostiene e tonifica l'organismo grazie alle proprietà benefiche di spezie e erbe aromatiche che stimolano i processi digestivi e antinfiammatori.

In the Squisivoglie's big family there is a new line of spices and herbs to make your dishes more tasty and healthy: dried chili peppers with and without stem, capers in salt, oregano leaves, crushed mint, laurel leaves, rosemary needles, sage leaves, sundried tomatoes in practical and comfortable packaging. The "Spezia la voglia" line reduces the use of kitchen salt for a blast of wellness that sustains and tones the body thanks to the beneficial properties of spices and herbs that stimulate the digestive and anti-inflammatory processes.



PRODOTTO PRODUCT	PESO g WEIGHT g	QUANTITÀ PER COLLO (conf.) QUANTITY PER PACKAGE (packs)	TMC per prodotti conservati in luogo fresco (max 18/20°C) Minimum durability period for products stored in a cool place (max 18/20°C)
Peperoncino intero - Estero Dried chili peppers	30	16	8 MESI / MONTHS
Peperoncino intero con Gambo Dried chili peppers with stem	15	16	8 MESI / MONTHS
Origano Foglie Oregano leaves	30	16	8 MESI / MONTHS
Menta Frantumata Crushed Mint	30	16	8 MESI / MONTHS
Rosmarino Aghi Rosemary needles	30	16	8 MESI / MONTHS
Salvia Foglie Sage leaves	10	16	8 MESI / MONTHS
Alloro Foglie Laurel leaves	10	16	8 MESI / MONTHS
Capperi al sale Capers in salt	150	16	8 MESI / MONTHS
Pomodori essiccati Sundried Tomatoes	200	8	8 MESI / MONTHS



C'è più gusto a mangiar bene!
There's more pleasure in eating well!



l'eccellenza del
the excellence of

by
Le Squisivoglie

made in Italy

**nei prodotti
eno-gastronomici
scelti da Le Squisivoglie**

**in wine and food products
chosen by Le Squisivoglie**



www.lesquisivoglie.com è l'e-commerce di prodotti eno-gastronomici lavorati e confezionati da **Le Squisivoglie** per riservare la migliore qualità e l'eccellenza del "Made in Italy". **www.lesquisivoglie.com** è bontà, tradizione, passione, e voglia di offrire solo il meglio a tutti coloro che sono amanti dei sapori più genuini. **Le Squisivoglie** fa della qualità e del gusto un punto d'onore che oggi arriva - grazie al web - vicino alle famiglie, agli chef e ai ristoratori. Con **www.lesquisivoglie.com** i prodotti d'eccellenza de **Le Squisivoglie** entrano nel canale di vendita on line proponendo non solo prodotti della terra - olive, carciofini, funghi, lupini pomodori secchi, peperoncini, capperi - ma anche olio e altri prodotti di qualità certificata, da gustare comodamente a casa, o da utilizzare nella cucina del proprio Ristorante, Lounge-Bar, Hotel, Catering, in qualsiasi parte del mondo.

www.lesquisivoglie.com is the e-commerce Site for wine and food products processed and packaged by **Le Squisivoglie** to ensure the best quality and the excellence of "Made in Italy". **www.lesquisivoglie.com** is taste, tradition, passion, and desire to offer only the best to all those who are lovers of the most authentic flavors. **Le Squisivoglie** consider quality and taste a point of honor that today - thanks to the power of web - arrives to the families, chefs and restaurateurs. Thanks to **www.lesquisivoglie.com**, the products of excellence of **Le Squisivoglie** enter the online sales channel offering not only products of the earth - olives, artichokes, mushrooms, lupini beans, dried tomatoes, hot peppers, capers - but also extra virgin olive oil and other certified quality products, to be enjoyed comfortably at home, or to use in the kitchen of your Restaurants, Lounge-Bar, Hotel, Catering, anywhere you are in the world.



C'è più gusto a mangiar bene!
There's more pleasure in eating well!



www.lesquisivoglie.com

"Sun Italy" il nuovo brand internazionale de Le Squisivoglie the new international brand of Le Squisivoglie



Le Squisivoglie approda nel mercato internazionale con un nuovo brand: **"Sun Italy"**. Un brand, immediato, dal suono gradevole, riconoscibile, facile da ricordare e dal chiaro legame con l'Italia, sinonimo di qualità, gusto e prelibatezza dei prodotti "Made in Italy". Il gusto, i sapori e la genuinità dei prodotti de **Le Squisivoglie**, marchio già apprezzato in Italia, raggiungono le tavole di tutto il mondo con una vasta gamma di prodotti, per consentire abbinamenti sfiziosi. Dalle olive ai pomodorini, dai carciofini agli sfiziosi paté, una festa di sapori autentici che rendono speciale ogni occasione. Pratiche confezioni per tutte le esigenze, versatili in cucina per preparare e arricchire ogni piatto. Linee variegata e prodotti di qualità per tutti i palati; sapori sempre nuovi e sorprendenti per tutta la famiglia. Un mondo di bontà e prelibatezza da scoprire ogni giorno per giocare con la fantasia e inventare sempre nuove ricette con i prodotti targati **Sun Italy**.



***Le Squisivoglie** enters the international market with a new brand: **"Sun Italy"**. A brand which is immediate, catching, recognizable, easy to remember and clearly linked with Italy, synonymous with quality, taste and excellence of products "Made in Italy". The flavor, the taste and the genuineness of **Le Squisivoglie** products, an already well appreciated brand in Italy that reaches the tables all over the world with a wide range of products to realize various tasty pairings. From olives to tomatoes, from artichokes to the delicious paté, a celebration of authentic flavors that make every occasion special. Convenient packages for all needs, versatile in cooking to prepare and enrich every dish. Several lines and products of quality to satisfy all palates, ever new and surprising flavors for the whole family. A world of excellence and delicacy to be discovered every day playing with imagination and creating always new recipes with **Le Squisivoglie** products.*



C'è più gusto a mangiar bene!
There's more pleasure in eating well!