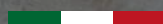


ISTA

enjoy nature



Catalogo





Indice

	I nostri valori aziendali	04
	Flessibilità e packaging	06
	Antipasti	10
	Carciofi	13
	Cipolle	17
	Condimenti e farciture	23
	Funghi	28
	Grigliati	32
	Basi per gastronomie e industria	38
	Olive	43
	Peperoni	47
	Pomodori	50
	Specialità	54
	Tabella informativa pallettizzazione	58



Produrre con metodo, pensare come chi cucina

Istà è un'industria alimentare specializzata nella produzione di conserve vegetali per i principali operatori italiani ed europei. Operiamo con processi strutturati e certificati, progettati per garantire continuità produttiva, volumi affidabili e qualità costante.

Il nostro metodo produttivo si fonda su:

- Processi stabili, tracciabili e costantemente monitorati
 - Tecniche di cottura che preservano gusto, colore e integrità delle materie prime
 - Standard qualitativi elevati e verificabili
- Flessibilità operativa, per rispondere in modo rapido alle esigenze dei clienti

Produciamo con l'affidabilità di un impianto industriale e l'attenzione di chi conosce davvero la cucina.

Competenza che diventa ricetta

La qualità guida ogni nostra scelta, dalla selezione delle materie prime alla definizione delle ricette. Lavoriamo ingredienti accuratamente scelti, combinando competenza gastronomica e rigore industriale.

Ogni prodotto è creato per garantire:

- Un'esperienza sensoriale coerente e riconoscibile
- Freschezza visiva e cromatica della materia prima
- Gusto autentico e consistenza equilibrata
- Sicurezza alimentare e tracciabilità completa

Il nostro obiettivo è creare prodotti affidabili, pronti all'uso e costanti nel tempo, pensati per semplificare il lavoro dei nostri clienti senza compromessi su qualità e sicurezza.



Soluzioni costruite insieme

Siamo un partner, non un semplice fornitore.
Affianchiamo i nostri clienti offrendo supporto tecnico,
capacità di adattamento e soluzioni personalizzate.

I nostri servizi includono:

-  Sviluppo di private label e progetti di co-packaging su misura
-  Creazione rapida di nuove ricette e ottimizzazione di formulazioni esistenti
-  Adeguamento dei processi agli standard richiesti dal cliente
-  Ampia flessibilità di packaging: lattina, vaschetta, busta e soluzioni dedicate

***Il nostro approccio è concreto e orientato al risultato,
basato su competenza tecnica, trasparenza e
responsabilità operativa.***

La qualità per noi
non è un'opzione ma
un percorso quotidiano.

Ogni ricetta nasce dall'equilibrio
tra ***competenza gastronomica***,
selezione attenta delle materie prime
e ***controllo*** rigoroso di ogni fase
produttiva.

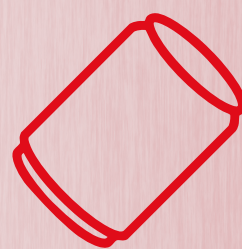
Certificazioni



Flessibilità del packaging

Non esiste un packaging giusto o sbagliato in assoluto, ma esiste il *packaging più adatto a ogni specifica esigenza*. Per questo offriamo diverse soluzioni, *pensate per rispondere in modo mirato alle necessità di lavorazione, servizio e vendita*.

LATTA



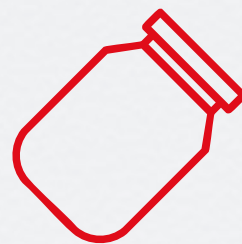
La latta è il packaging che garantisce la massima protezione del prodotto.

È sicura, stabile e resistente, pensata per chi lavora ogni giorno in cucina e ha bisogno di costanza, affidabilità e zero sorprese.



ISTA

VASO IN VETRO



Il vaso in vetro unisce qualità percepita e valorizzazione del prodotto.

È la soluzione ideale quando l'obiettivo è *comunicare premium*,
garantire massima visibilità e offrire un packaging riutilizzabile e accattivante a scaffale.

500 g



1 Kg



2 Kg



ISTA

VASCHETTA

La vaschetta è il packaging ideale quando servono visibilità del prodotto, praticità e rapidità di rotazione.

È pensata per *valorizzare il prodotto a scaffale e facilitare l'utilizzo, sia in vendita che in servizio.*

450 g



1 Kg

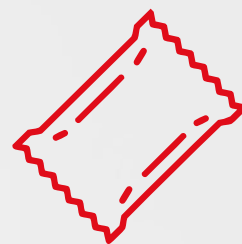


2 Kg



ISTA 

BUSTA



La busta è il formato più pratico per la cucina professionale: riduce gli sprechi, ottimizza gli spazi e migliora l'efficienza operativa.

Una soluzione flessibile, *ideale per chi cerca velocità di gestione e praticità d'uso.*

2 Kg



3 Kg



ISTA



Antipasti

Preparazioni pronte dal *gusto equilibrato, realizzate con ingredienti selezionati*. Perfette per aperitivi e buffet, ideali per portare in tavola qualità, praticità e sapore in ogni occasione.



Antipasto all'italiana

L'Antipasto all'Italiana, con peperoni, carote, cavolfiori, finocchi, cipolle, sedano, carciofi, funghi prataioli, olive verdi e nere e capperi, affettati e conservati in olio di semi e aceto di vino, sprigiona freschezza e sapore autentico, ideale come antipasto o per arricchire panini, tramezzini e preparazioni gastronomiche.

 **LATTA***

 **Peso totale** 3 kg

 **Peso netto** 2450 g

 **Quid** 65%

Contiene allergeni – vedi scheda tecnica.



Antipasto “alla zingara”

L'antipasto alla zingara è una miscela di verdure affettate, acidificate e conservate in olio, dal gusto fresco e aromatico, perfetto come antipasto o per farcire panini e tramezzini.

 **BUSTA***

 **Peso totale** 2 kg

 **Peso netto** 1700 g

 **Quid** 90%



* Per informazioni sulla palletizzazione del prodotto, consulta le tabelle poste alla fine del catalogo.



Giardiniera all'aceto

La giardiniera all'aceto è una miscela di verdure conservate in liquido di governo con aceto, dal gusto delicato e saporito, ideale come antipasto, per spuntini a base di prosciutto o come accompagnamento a piatti di carne, versatile per creare preparazioni personalizzate secondo la creatività dello chef.

 **LATTA***

 **Peso totale** 3 kg

 **Peso netto** 2650 g

 **Sgocciolato** 1500 g

Contiene allergeni – vedi scheda tecnica.

* Per informazioni sulla palletizzazione del prodotto, consulta le tabelle poste alla fine del catalogo.

ISTA

**Per informazioni e/o
ordini personalizzati**



ista.it

enjoy nature



Carciofi

Specialità a base di carciofi accuratamente preparati per *esaltarne il carattere e la delicatezza*. Versatili in cucina, ideali per antipasti, contorni, aperitivi e piatti gourmet dal gusto deciso.



Carciofi con gambo “alla romana”

I carciofi “alla romana” derivano dalla tipica ricetta romana e sono simbolo di italianità. Ottenuti da carciofi con gambo interi, sono conservati in olio di girasole, conditi con erbe aromatiche e spezie. Impiegati in molte pietanze, dagli antipasti alla guarnizione di secondi piatti. Possono essere serviti gratinati o fritti e si prestano per essere una farcitura d'élite per le pizze gourmet.

VASCHETTA*

 **Peso totale** 2 kg

 **Peso netto** 1900 g

 **Quid** 65%

LATTA*

 **Peso totale** 2 kg / 3 kg

 **Peso netto** 1900 g / 2450 g

 **Quid** 65% / 55%



Spicchi di carciofo “dello chef”

I carciofi dello chef sono una specialità tipicamente mediterranea. Tagliati a spicchi, in olio di semi di girasole, con spezie ed erbe aromatiche, sono perfetti da stuzzicare durante un aperitivo o come ingrediente principale di uno sfizioso antipasto. Ideali per insalate, o per la farcitura di pizza e focacce.

BUSTA*

 **Peso totale** 2 kg

 **Peso netto** 1700 g

 **Quid** 90%

LATTA*

 **Peso totale** 2 kg

 **Peso netto** 1900 g

 **Quid** 65%



* Per informazioni sulla palletizzazione del prodotto, consulta le tabelle poste alla fine del catalogo.



Cuori di carciofo grigliati

I cuori di carciofi interi grigliati senza gambo conservano tutto il loro sapore conservati in olio di semi di girasole e aromi naturali.

Impiegati in molte pietanze, dagli antipasti alla guarnizione di secondi piatti, si prestano per essere una farcitura d'élite per le pizze gourmet.

◇ VASCHETTA*

📦 **Peso totale** 2 kg

📦 **Peso netto** 1900 g

📊 **Quid** 65%

◇ LATTA*

📦 **Peso totale** 2 kg

📦 **Peso netto** 1900 g

📊 **Quid** 58%



Spicchi di carciofo grigliati in olio

Questa preparazione si distingue per il taglio a spicchi, conservati in olio di semi di girasole, con spezie ed erbe aromatiche.

Sono perfetti da stuzzicare durante un aperitivo o come ingrediente principale di uno sfizioso antipasto. Ideali per insalate, o per la farcitura di pizza e focacce

◇ BUSTA*

📦 **Peso totale** 2 kg

📦 **Peso netto** 1850 g

📊 **Quid** 84%

Carciofi a spicchi al naturale

Spicchi di carciofo cucinati e conservati al naturale per esaltare tutte le proprietà del vegetale. Prodotto base che si presta alla personalizzazione dello chef.

BUSTA*

 **Peso totale** 2 kg

 **Peso netto** 2000 g

 **Sgocciolato** 1400 g

LATTA*

 **Peso totale** 3 kg

 **Peso netto** 2600 g

 **Sgocciolato** 1350 g



* Per informazioni sulla palletizzazione del prodotto, consulta le tabelle poste alla fine del catalogo.

ISTA

**Per informazioni e/o
ordini personalizzati**



ista.it

enjoy nature

Cipolle

Cipolle borettane e maggioline in diverse lavorazioni, naturali, all'aceto balsamico o agrodolci, ***dal gusto armonioso e profumato.*** Ideali per antipasti, contorni e abbinamenti che donano carattere al piatto.



Cipolle maggioline all'aceto

(calibro 10/14 e 16/18)

Cipolle Maggioline in aceto, calibrate e conservate in aceto, sale e zucchero. Proposte come aperitivo e antipasto, o come contorno per secondi piatti dai gusti decisi.

Cipolle maggioline 10/14

 **LATTA***

 **Peso totale** 5 kg

 **Peso netto** 4200 g

 **Sgocciolato** 2500 g

Cipolle maggioline 16/18

 **LATTA***

 **Peso totale** 5 kg

 **Peso netto** 4200 g

 **Sgocciolato** 3000 g

Contiene allergeni – vedi scheda tecnica.





Cipolle maggioline gusto equilibrato

Cipolle maggioline conservate in salamoia con zucchero per esaltare il gusto della cipolla. Prodotto base che si presta alla personalizzazione dello chef.

 **LATTA***

 **Peso totale** 3 kg

 **Peso netto** 2600 g

 **Sgocciolato** 1600 g



Cipolle Borettane intere gusto equilibrato

Cipolle Borettane intere conservate in salamoia con zucchero per esaltare il gusto della cipolla. Prodotto base che si presta alla personalizzazione dello chef.

 **LATTA***

 **Peso totale** 3 kg

 **Peso netto** 2600 g

 **Sgocciolato** 1600 g

Cipolle Borettane affettate gusto equilibrato

Cipolle Borettane tagliate a fette conservate in salamoia con zucchero per esaltare il gusto della cipolla. Prodotto base che si presta alla personalizzazione dello chef.

 **LATTA***

 **Peso totale** 3 kg

 **Peso netto** 2600 g

 **Sgocciolato** 1400 g



Cipolle Borettane delizia

Cipolle Borettane pelate, calibrate, scottate e conservate in olio di girasole e aceto. Proposte come aperitivo e antipasto, o come contorno per secondi piatti dai gusti decisi.

 **LATTA***

 **Peso totale** 2 kg / 3 kg

 **Peso netto** 2000 g / 2600 g

 **Sgocciolato** 1200 g / 1560 g





Cipolle Boretane con "Aceto Balsamico di Modena IGP"

Cipolle Boretane in aceto balsamico, calibrate e conservate in olio di girasole e Aceto Balsamico di Modena IGP. Proposte come aperitivo e antipasto, o come contorno per secondi piatti dai gusti decisi. Su richiesta disponibile anche in versione senza caramello.

 **LATTA***

 **Peso totale** 1 kg / 3 kg

 **Peso netto** 800 g / 2600 g

 **Sgocciolato** 480 g / 1560 g



Cipolle caramellate con "Aceto Balsamico di Modena IGP"

Le cipolle caramellate in aceto balsamico sono morbide e dal gusto dolce e aromatico, conservate in liquido di governo con Aceto Balsamico di Modena I.G.P., perfette come antipasto, stuzzichino o accompagnamento a piatti di carne grigliata e formaggi.

 **VASCHETTA MINI***

 **Peso totale** 450 g

 **Peso netto** 450 g

Cipolle Borettane grigliate in olio

Cipolle Borettane grigliate e conservate in olio di girasole e sale. Proposte come aperitivo e antipasto, o come contorno per secondi piatti dai gusti decisi.

VASCHETTA*

 **Peso totale** 1 kg

 **Peso netto** 1000 g

 **Quid** 70%

LATTA*

 **Peso totale** 1 kg

 **Peso netto** 750 g

 **Quid** 65%



* Per informazioni sulla palletizzazione del prodotto, consulta le tabelle poste alla fine del catalogo.

ISTA[®]

**Per informazioni e/o
ordini personalizzati**



ista.it

enjoy nature

Condimenti e farciture

Una selezione di contorni, creme, salse e mix pronti *dai colori vivaci e dal gusto autentico*. Ideali per arricchire antipasti, primi, insalate e piatti creativi con praticità e qualità.



Contorno di verdure in olio

Il contorno di verdure è una miscela di verdure fresche, acidificate e conservate in olio di semi di girasole e aceto, dai colori vivaci e dal sapore naturale e delicato, perfetto come antipasto o come accompagnamento a piatti di carne e pesce.

 **LATTA***

 **Peso totale** 2 kg

 **Peso netto** 2000 g

 **Sgocciolato** 1500 g

Contiene allergeni – vedi scheda tecnica.



Condimento di radicchio rosso

La crema di radicchio rosso è un condimento cremoso e aromatico dal colore rosso violaceo, perfetto per insaporire pasta, riso e verdure, pronto da consumare o da riscaldare con un filo d'olio o formaggio fresco per un tocco extra di sapore.

 **LATTA***

 **Peso totale** 1 kg

 **Peso netto** 800 g



* Per informazioni sulla palletizzazione del prodotto, consulta le tabelle poste alla fine del catalogo.



Pronto riso

Il Pronto Riso, composto da una selezione di verdure fresche affettate e conservate in liquido di governo, preserva il sapore autentico e la croccantezza naturale dei vegetali. Ideale per insalate di riso, piatti freddi o per arricchire in modo semplice e genuino le tue ricette.



Peso totale 3 kg

Peso netto 2600 g

Sgocciolato 1500 g

Contiene allergeni – vedi scheda tecnica.



Pronto riso in olio

Il Pronto Riso, composto da una miscela di verdure fresche affettate immerse in liquido di governo all'olio, mantiene il sapore naturale e la consistenza croccante dei vegetali, ideale per preparare insalate di riso, piatti freddi o arricchire ricette gastronomiche.



Peso totale 3 kg

Peso netto 2450 g

Quid 60%

Contiene allergeni – vedi scheda tecnica.

Pesto “alla genovese”

Il pesto alla genovese, a base di basilico profumato lavorato con olio di oliva, formaggio e pinoli, esprime un sapore fresco e armonioso, perfetto per condire primi piatti, paste fredde e per valorizzare ricette gastronomiche creative.

VASO VETRO*

 **Peso totale** 0,5 kg

 **Peso netto** 500 g

Contiene allergeni – vedi scheda tecnica.



Friarielli “alla napoletana”

I friarielli alla napoletana, saltati con olio di semi, peperoncino e aglio essiccato, mantengono il sapore tipico dei broccoli e il colore verde vivo, ideali come contorno o per arricchire pizze e torte rustiche, versatili per creare piatti su misura secondo la creatività dello chef.

LATTA*

 **Peso totale** 1 kg

 **Peso netto** 800 g

 **Quid** 80%





Mix condimento per farro al naturale

Il mix condimento per farro, composto da una selezione di verdure fresche immerse in liquido di governo, mantiene il sapore naturale e la consistenza croccante dei vegetali, ideale come preparato pronto per insalate di farro, da consumare direttamente o da riscaldare con un filo d'olio o un po' di burro, versatile per creare piatti colorati e gustosi secondo la creatività dello chef.

BUSTA*

 **Peso totale** 3 kg

 **Peso netto** 3000 g

 **Sgocciolato** 2000 g

* Per informazioni sulla palletizzazione del prodotto, consulta le tabelle poste alla fine del catalogo.



**Per informazioni e/o
ordini personalizzati**



ista.it

enjoy nature



Funghi

Funghi selezionati e conservati in olio e aromi naturali, *dal gusto delicato e dalle texture naturali*. Ideali per dare corpo e personalità a contorni, primi piatti, pizze e preparazioni creative.



Funghi porcini trifolati in crema

I funghi porcini trifolati in crema, affettati e cotti con olio e aromi, conservano il sapore caratteristico del fungo, ideali come antipasto, contorno per piatti di carne o come condimento per pizze, versatili per creare preparazioni personalizzate secondo la creatività dello chef.

 **LATTA***

 **Peso totale** 1 kg / 3 kg

 **Peso netto** 800 g / 2450 g



Funghi misto bosco in olio

Il misto bosco in olio, sale e aromi naturali conserva il sapore delicato e le sfumature di marrone dei funghi, ideale come contorno per piatti di carne o come verdura da pasto, versatile per creare preparazioni personalizzate secondo la creatività dello chef.

 **LATTA***

 **Peso totale** 1 kg

 **Peso netto** 750 g

 **Quid** 75%





Funghi champignon interi grigliati in olio

I funghi Champignon grigliati, conservati in olio di girasole con erbe aromatiche e spezie, mantengono la morbidezza e il gusto caratteristico del vegetale, ideali come accompagnamento per spuntini, condimento per insalate e primi piatti o come contorno per piatti di carne, versatili per creare preparazioni personalizzate secondo la creatività dello chef.

VASCHETTA*

 **Peso totale** 1 kg

 **Peso netto** 1000 g

 **Quid** 70%

BUSTA*

 **Peso totale** 3 kg

 **Peso netto** 2500 g

 **Quid** 80%



Funghi castagnoli-porcini in olio

I funghi castagnoli e porcini, cotti in olio di semi con sale e aromi naturali, conservano il sapore delicato e le sfumature di marrone tipiche del fungo, ideali come condimento per pizze o come contorno per piatti di carne, versatili per creare preparazioni personalizzate secondo la creatività dello chef.

LATTA*

 **Peso totale** 1 kg

 **Peso netto** 800 g

 **Quid** 70%



**Per informazioni e/o
ordini personalizzati**



ista.it



Grigliati

Verdure grigliate morbide e saporite, conservate in olio, *dal gusto intenso e armonioso*. Ideali per antipasti, contorni, stuzzichini e piatti creativi che vogliono colore e carattere.



Melanzane grigliate

Le melanzane grigliate, conservate in olio di semi di girasole, mantengono la loro consistenza morbida e il sapore intenso e caratteristico con segni di grigliatura, ideali per accompagnare piatti di carne alla griglia o per completare antipasti e stuzzichini freschi e colorati, versatili per arricchire preparazioni gastronomiche secondo la creatività dello chef.

LATTA*

 **Peso totale** 2 kg

 **Peso netto** 1800 g

 **Quid** 60%

VASCHETTA*

 **Peso totale** 1 kg / 2 kg

 **Peso netto** 1000 g / 1800 g

 **Quid** 65% / 65%





Zucchine grigliate

Le zucchine grigliate mantengono il sapore delicato e la consistenza morbida del vegetale, con tipici segni di grigliatura, ideali come contorno per piatti di carne o per arricchire antipasti e stuzzichini freschi e colorati

LATTA*

 **Peso totale** 2 kg

 **Peso netto** 1900 g

 **Quid** 60%

VASCHETTA*

 **Peso totale** 1 kg / 2 kg

 **Peso netto** 1000 g / 1900 g

 **Quid** 70% / 70%

Peperoni grigliati

I peperoni grigliati, conservati in olio di girasole, conservano il gusto intenso e caratteristico della grigliatura e una consistenza soda, perfetti come contorno per grigliate di carne o per arricchire antipasti e stuzzichini freschi e colorati.

BUSTA*

 **Peso totale** 2 kg

 **Peso netto** 1850 g

 **Quid** 80%

LATTA*

 **Peso totale** 2 kg

 **Peso netto** 1900 g

 **Quid** 65%

VASCHETTA*

 **Peso totale** 1 kg / 2 kg

 **Peso netto** 1000 g / 1900 g

 **Quid** 70% / 70%





Radicchio rosso grigliato in olio

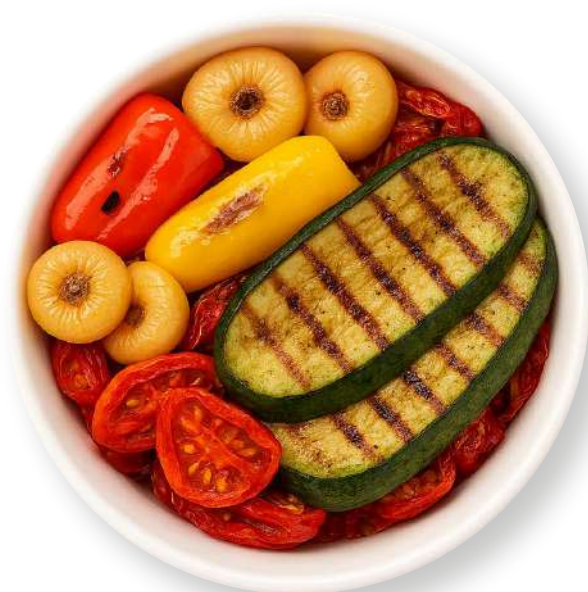
Il radicchio lungo rosso grigliato è un prodotto pronto all'uso, lavato e conservato in olio di semi, ideale come antipasto, per farcire panini e stuzzichini o come contorno a piatti di carne.

 **LATTA***

 **Peso totale** 1 kg

 **Peso netto** 700 g

 **Quid** 70%



Mix grigliato in olio

Il mix di verdure grigliate, tra cui cipolle, peperoni, zucchine e pomodori secchi in olio, conserva il sapore intenso e la consistenza caratteristica con tipici segni di grigliatura, perfetto per accompagnare carni alla griglia, completare antipasti o stuzzichini freschi e colorati, versatile e apprezzato per preparazioni gastronomiche.

 **VASCHETTA***

 **Peso totale** 1 kg

 **Peso netto** 1000 g

 **Quid** 70%



**Per informazioni e/o
ordini personalizzati**



ista.it



Basi per gastronomie e industria

Verdure già tagliate e pronte all'uso, *ideali come semilavorati per gastronomia e preparazioni industriali*. Perfette come base per preparazioni professionali personalizzabili.



Insalatina fiammifero al'aceto

L'insalatina a fiammifero è una miscela di verdure fresche (carote, sedano-rapa e peperoni) immerse in liquido di governo con aceto, dal sapore delicato, ideale per insalate o prodotti gastronomici a base di maionese, versatile per creare preparazioni personalizzate secondo la creatività dello chef.

 **LATTA***

 **Peso totale** 3 kg / 5 kg

 **Peso netto** 2500 g / 4000 g

 **Sgocciolato** 1500 g / 2500 g

Contiene allergeni – vedi scheda tecnica.



Macedonia di verdure al naturale

La macedonia di verdure, composta da patate, carote e piselli conservati in liquido di governo al naturale, conserva la loro consistenza tenera e il sapore fresco e caratteristico, perfetta per contorni caldi, insalate o piatti a base di maionese, versatile per creare preparazioni gustose e colorate secondo l'estro dello chef.

 **LATTA***

 **Peso totale** 3 kg / 5 kg

 **Peso netto** 2250 g / 4200 g

 **Sgocciolato** 1600 g / 3000 g



* Per informazioni sulla palletizzazione del prodotto, consulta le tabelle poste alla fine del catalogo.



Peperoni a cubetto all'aceto (10x10)

Prodotto a base di peperoni rossi e gialli selezionati, tagliati a cubetti e conservati in liquido di governo a base di aceto, per preservarne colore, consistenza e profumo. Dal gusto delicato e piacevolmente aromatico, è ideale come antipasto, contorno per piatti a base di carne o come ingrediente versatile per le preparazioni della ristorazione e del catering.

 **LATTA***

 **Peso totale** 5 kg

 **Peso netto** 4200 g

 **Sgocciolato** 3000 g



Cetrioli a cubetti all'aceto (10x10x7)

Prodotto a base di cetrioli selezionati, tagliati a cubetti uniformi e conservati in liquido di governo a base di aceto, che ne mantiene croccantezza e colore naturale, con un gusto fresco ed equilibrato. Ideale come ingrediente pronto all'uso per insalate, salse, sandwich e come guarnizione per diverse preparazioni gastronomiche.

 **LATTA***

 **Peso totale** 5 kg

 **Peso netto** 4100 g

 **Sgocciolato** 3000 g

* Per informazioni sulla palletizzazione del prodotto, consulta le tabelle poste alla fine del catalogo.

Patate a cubetto al naturale (10x10)

Le patate a cubetti sono un ingrediente versatile e pronto all'uso, ideale per contorni, piatti caldi e freddi, zuppe e preparazioni gastronomiche. Il taglio regolare garantisce cottura uniforme, facilità di porzionatura e massima adattabilità a diverse ricette.

 **LATTA***

 **Peso totale** 5 kg

 **Peso netto** 4100 g

 **Sgocciolato** 3000 g



Patate a fette al naturale

Patate al naturale, già affettate per offrire praticità e versatilità in cucina. Perfette per contorni, zuppe, piatti caldi o freddi e preparazioni gastronomiche creative, con cottura uniforme garantita.

 **LATTA***

 **Peso totale** 3 kg

 **Peso netto** 2600 g

 **Sgocciolato** 1400 g



* Per informazioni sulla palletizzazione del prodotto, consulta le tabelle poste alla fine del catalogo.



ista.it

**Per informazioni e/o
ordini personalizzati**

Olive

Olive nere e verdi, intere o a rondelle, *dal sapore pieno e armonioso*.
Perfette per valorizzare ricette, arricchire piatti gastronomici e dare un
tocco distintivo ad ogni aperitivo.



Olive verdi denocciolate

Le olive verdi denocciolate conservano una consistenza piacevolmente soda e un gusto fresco e leggermente sapido, con il caratteristico colore verde, perfette per completare antipasti, insalate e piatti di carne, versatili per arricchire preparazioni gastronomiche creative.

LATTA*

 **Peso totale** 5 kg

 **Peso netto** 4300 g

 **Sgocciolato** 2000 g



Olive verdi giganti con nocciolo

Le olive verdi in salamoia con osso mantengono la loro consistenza soda e il sapore fresco e caratteristico del vegetale, con la tipica colorazione verde brillante, ideali per accompagnare piatti a base di carne, arricchire antipasti o completare preparazioni gastronomiche.

VASO VETRO*

 **Peso totale** 2 kg

 **Peso netto** 1600 g

 **Sgocciolato** 950 g



* Per informazioni sulla palletizzazione del prodotto, consulta le tabelle poste alla fine del catalogo.



Olive verdi a rondelle

Le olive verdi a rondelle mantengono la loro consistenza soda e il sapore fresco e caratteristico del vegetale, con la tipica colorazione verde brillante, ideali per arricchire antipasti, accompagnare piatti a base di carne o completare preparazioni gastronomiche.

 **LATTA***

 **Peso totale** 5 kg

 **Peso netto** 4300 g

 **Sgocciolato** 2000 g



Olive nere denocciolate

Le olive nere denocciolate calibro 28/30 conservano la loro consistenza tenera e il gusto saporito e delicato, ideali per arricchire antipasti, accompagnare piatti di carne o completare preparazioni gastronomiche creative

 **LATTA***

 **Peso totale** 5 kg

 **Peso netto** 4300 g

 **Sgocciolato** 2000 g

* Per informazioni sulla palletizzazione del prodotto, consulta le tabelle poste alla fine del catalogo.

Olive nere a rondelle

Le olive nere tagliate a rondelle conservano il gusto saporito e la consistenza tenera, perfette per completare antipasti, insalate e piatti di carne, versatili per arricchire ricette e preparazioni gastronomiche creative.

 **LATTA***

 **Peso totale** 5 kg

 **Peso netto** 4300 g

 **Sgocciolato** 2000 g



* Per informazioni sulla palletizzazione del prodotto, consulta le tabelle poste alla fine del catalogo.

ISTA

**Per informazioni e/o
ordini personalizzati**



ista.it

enjoy nature



Peperoni

I peperoni rossi e gialli sono i protagonisti di tante ricette gustose, dalla classica peperonata, ai peperoni in agrodolce e a filetto in aceto.

Con il loro colore vivace, il profumo intenso e il sapore tipicamente estivo, arricchiscono antipasti, contorni e piatti creativi, donando carattere e vivacità a ogni preparazione.



Peperonata

La peperonata all'olio, preparata con peperoni rossi e gialli mescolati a polpa di pomodoro e cucinati con un soffritto di cipolla, mantiene il sapore intenso e caratteristico dei vegetali e una consistenza soda, ideale come contorno per accompagnare qualsiasi tipo di carne.

 **LATTA***

 **Peso totale** 2 kg / 3 kg

 **Peso netto** 2000 g / 2600 g



Peperoni rossi e gialli a filetto in aceto

I filetti di peperoni rossi e gialli, conservati in aceto, conservano un sapore fresco e leggermente acidulo, perfetti per completare pizze, insalate, piatti freddi e preparazioni gastronomiche creative.

 **LATTA***

 **Peso totale** 5 kg

 **Peso netto** 4100 g

 **Sgocciolato** 2200 g





Peperoni delizia

Peperoni rossi e gialli a falde, conservati in un delicato liquido di governo agrodolce con aceto e olio di semi di girasole, conservano un gusto equilibrato e aromatico e una consistenza tenera, perfetti come antipasto o come contorno gustoso per piatti di carne.

 **LATTA***

 **Peso totale** 2 kg

 **Peso netto** 2000 g

 **Sgocciolato** 1200 g

* Per informazioni sulla palletizzazione del prodotto, consulta le tabelle poste alla fine del catalogo.

ISTA[®]

**Per informazioni e/o
ordini personalizzati**



ista.it

enjoy nature

Pomodori

Pomodori confit o a filetto in olio, *dal gusto intenso e solare*. Perfetti per antipasti, contorni e ricette che vogliono colore e sapore mediterraneo.



Pomodori secchi in olio

I pomodori secchi tagliati a metà o a filetti sono una specialità tipicamente mediterranea.

Dal gusto deciso, possono essere utilizzati in sfiziosi antipasti, contorni originali, insalate, farcitura di pizze e focacce.

VASO VETRO*

 **Peso totale** 2 kg

 **Peso netto** 1500 g

 **Quid** 55%

VASCHETTA*

 **Peso totale** 1 kg

 **Peso netto** 1000 g

 **Quid** 70%

BUSTA*

 **Peso totale** 2 kg

 **Peso netto** 1850 g

 **Quid** 90%

LATTA*

 **Peso totale** 1 kg

 **Peso netto** 750 g

 **Quid** 65%





Pomodori confit a spicchi in olio

I pomodori confit a spicchi, sono una specialità tipicamente mediterranea. Dal gusto deciso, possono essere utilizzati in sfiziosi antipasti, contorni originali, insalate, farciture di pizze e focacce.

VASCHETTA*

 **Peso totale** 1 kg

 **Peso netto** 1000 g

 **Quid** 70%

BUSTA*

 **Peso totale** 2 kg

 **Peso netto** 1850 g

 **Quid** 80%

LATTA*

 **Peso totale** 1 kg

 **Peso netto** 800 g

 **Quid** 60%

Pomodori secchi filetto in olio

Filetti di pomodoro secchi, morbidi e saporiti, conservati in olio. Ideali per arricchire antipasti, piatti freddi, insalate e preparazioni gourmet dal carattere mediterraneo.

BUSTA*

 **Peso totale** 2 kg

 **Peso netto** 1850 g

 **Quid** 80%



* Per informazioni sulla palletizzazione del prodotto, consulta le tabelle poste alla fine del catalogo.

ISTA

**Per informazioni e/o
ordini personalizzati**



ista.it

enjoy nature



Specialità

Piccoli tesori gastronomici dal gusto deciso e unico, *pensati per valorizzare ogni piatto con colore, aroma e carattere*. Prodotti iconici e distintivi, capaci di rendere ogni preparazione immediatamente riconoscibile e memorabile.



Filetti di acciughe in olio

I filetti di alici, conservati in olio di semi, sono ideali per pizze, insalate, sughi, piatti di carne o tramezzini, pronti all'uso e perfetti per personalizzare le preparazioni secondo le esigenze dello chef.

VASO VETRO*

 **Peso totale** 1 kg

 **Peso netto** 700 g

 **Sgocciolato** 360 g

Contiene allergeni – vedi scheda tecnica.



Crema tartufata

La crema tartufata è un condimento denso a base di funghi Champignon e tartufo, cotti con olio di semi e aromi naturali, dal sapore intenso e raffinato, perfetta per sughi, antipasti o per arricchire preparazioni gastronomiche.

VASO VETRO*

 **Peso totale** 0,5 kg

 **Peso netto** 510 g

Contiene allergeni – vedi scheda tecnica.





Condimento pomodoro secco

Condimento dal gusto deciso e intenso. Ideale per la preparazione di pizze in stile rustico o aperitivi a base di crostini, adatto anche alla preparazione di primi e secondi piatti.

BUSTA*

 **Peso totale** 3 kg

 **Peso netto** 2500 g

LATTA*

 **Peso totale** 3 kg

 **Peso netto** 2600 g



Peperoncini rossi e gialli dolci a goccia

I peperoncini a goccia rossi e gialli si contraddistinguono per la loro forma caratteristica, la consistenza croccante e succulenta, ed il loro gusto determinato. L'utilizzo di questo prodotto è ideale per guarnire antipasti, insalate, aperitivi, pizza, piatti estivi, taglieri di salumi e formaggi.

VASCHETTA*

 **Peso totale** 1 kg

 **Peso netto** 1000 g

 **Sgocciolato** 600 g

LATTA*

 **Peso totale** 1 kg / 3 kg

 **Peso netto** 780 g / 2700 g

 **Sgocciolato** 330 g / 1200 g

Fagioli “all’uccelletto”

I fagioli all'uccelletto derivano dalla tradizionale ricetta toscana e rappresentano un grande classico della cucina italiana. Prodotto gastronomico a base di fagioli Borlotti, polpa di pomodoro e aromi naturali, ideale come contorno o come ingrediente per piatti dal gusto autentico, come salsicce e carni arrosto, bruschette rustiche, zuppe e piatti della tradizione.

 **LATTA***

 **Peso totale** 1 kg

 **Peso netto** 800 g



* Per informazioni sulla palletizzazione del prodotto, consulta le tabelle poste alla fine del catalogo.

ISTA

**Per informazioni e/o
ordini personalizzati**



ista.it

enjoy nature



Pallettizzazione

LATTA

Capacità	Tipo imballo	PALLET 80X120		
		Colli	Strati/paletta	Colli/paletta
1	Thermopack 12U	6	12	72
2	Thermopack 6U	5	12	60
3	Thermopack 6U	5	10	50
5*	Thermopack 3U	11	6	66

*Disponibili altre tipologie di pallettizzazione

BUSTA

Capacità	Tipo imballo	PALLET 80X120		
		Colli	Strati/paletta	Colli/paletta
2	Cartoni 6U	8	6	48
3	Cartoni 5U	8	6	48

VASCHETTA

Capacità	Tipo imballo	PALLET 80X120		
		Colli	Strati/paletta	Colli/paletta
1	Cartoni 4U	12	10	120
2	Cartoni 2U	12	10	120

VASCHETTA MINI

Capacità	Tipo imballo	PALLET 80X120		
		Colli	Strati/paletta	Colli/paletta
0,45	Espositori 8U	8	9	144

VASO VETRO

Capacità	Tipo imballo	PALLET 80X120		
		Colli	Strati/paletta	Colli/paletta
0,5	Cartoni 12U	8	12	96
1	Cartoni 6U	16	7	112
2	Cartoni 6U	9	7	63



**Per informazioni e/o
ordini personalizzati**

ista.it



Ferrari & Franceschetti S.p.A.

Minerbe, Verona - Italia
Via Luppia, 16

Tel: +39 0442 640011
Email: ista@ista.it

ista.it

enjoy nature