



ITALIANAVERA®

sughi & affini



*Italianavera è pomodori e anche qualcosa di più:
è passione e femminilità, è attenzione e cura di ogni
dettaglio, è un piacere da provare, gustare ed esibire.*

Italianavera is tomatoes and also something more:
it is passion and femininity, it is attention and care
to every detail, it is a pleasure to try, taste and
exhibit.



ITALIANAVERA®

sughi & affini

La mia passione per i pomodori nasce da lontano, nella mia terra d'origine. A San Marzano sul Sarno non c'è soltanto la prima azienda di famiglia, ci sono le mie radici. Lì mi immergevo nei miei pensieri di bambina, nei miei desideri di donna e sognavo di creare un giorno qualcosa che parlasse di me. Perché quell'oro rosso che avevo fra le mani, così profumato e intenso, era amore vero per le cose buone.

My passion for tomatoes comes from afar, in my homeland. In San Marzano sul Sarno there is not only the first family business, there are my roots. There I immersed myself in my thoughts as a child, in my desires as a woman and one day I dreamed of creating something that would have spoken about me. Because that red gold that I had in my hands, so fragrant and intense, was true love for good things.

DIANA 
agosto 1986





19....

La passione per i pomodori nasce da lontano: **San Marzano sul Sarno**

The passion for tomatoes comes from afar: San Marzano sul Sarno

2013



In **cucina con Zia Laura** preparando nuove ricette con ingredienti freschi

In the kitchen with Aunt Laura preparing new recipes with fresh ingredients



2014

Nascono i primi tre sughi ed il marchio **ITALIANAVERA**

The first three sauces and the ITALIANAVERA brand are born

2015



ItalianaVera inizia a farsi conoscere attraverso **le prime fiere** internazionali

Italianavera begins to make itself known through the first international fairs



2017

Nasce il **pomodoro POP**, la **VEROPOP** collection

Pop tomato and the Veropop collection are born



***Italianavera** è un'azienda giovane che produce e trasforma le migliori varietà di pomodoro italiano del territorio campano, in sughi e conserve d'eccellenza. Un'azienda al femminile che valorizza la donna, da sempre abile custode dei segreti delle conserve di casa. Conserve genuine che racchiudono tutto il gusto del sugo appena fatto.*

ITALIANAVERA is a young company that produces and transforms the best varieties of Italian tomatoes from the Campania region into excellent sauces and preserves. A feminine company that enhances the woman, always a skilled custodian of the secrets of home preserves. Genuine preserves that contain all the taste of freshly made sauce.



Scelgo accuratamente i migliori pomodori della mia regione Campania, nelle diverse aree di coltivazione.

I carefully choose the best tomatoes from my Campania region, in the different growing areas





SUGHI NATURALI

*Le ricette della Tradizione
con ingredienti freschi*

I nostri sughi derivano da **ricette tradizionali italiane**, senza compromessi e sono completamente naturali perchè sono realizzati solo con il nostro pomodoro italiano fresco. Non aggiungiamo zuccheri, conservanti o composti chimici ed usiamo poco sale.

Utilizziamo solo ingredienti freschi che lavoriamo a mano, olio extra vergine di oliva, non utilizziamo concentrato di pomodoro né aggiungiamo acqua alle nostre salse.

*All natural sauces made
with fresh ingredients*

Our sauces derive from traditional Italian recipes, without compromise and are completely natural because they are made only with our fresh Italian tomato. We do not add sugars or preservatives. We use only fresh ingredients that we work by hand, extra virgin olive oil, we do not use tomato concentrate nor we add water to our sauces. Because of their naturalness, you can use them to flavor pasta, or even to make delicious second courses, bruschetta and pizzas.

SUGHI PRONTI NATURALI

Le ricette della Tradizione con ingredienti freschi



AL BASILICO

sugo naturale al basilico fresco

Un tocco di basilico fresco che profuma e rende unico un sugo che resterà indimenticabile.*

Natural tomato sauce with fresh basil

A touch of fresh basil that smells and makes unique a sauce that will remain unforgettable.



AULIVE E CHIAPPARIELL

sugo naturale con olive di Gaeta e capperi di Pantelleria

La Versione autentica della Puttanesca è realizzata con eccellenti olive di Gaeta e capperi di Pantelleria IGP.*

Natural tomato sauce with olives and capers

The authentic version of Puttanesca is made with excellent olives of Gaeta and IGP Pantalleria capers.



MAMMA MIA

sugo naturale alle melanzane fresche

Con melanzane fresche tagliate e lavorate a mano, ti ricorderà il sugo di Mamma.*

Natural tomato sauce with fresh aubergines

With fresh aubergines cut and processed by hand, it will remind you of mama's sauce.



AUDACE

sugo naturale con peperoncino piccante sfizioso e versatile

Piccante ed avvolgente, equilibrato e profumato. Un sugo per chi ama un pò di audacia ma senza esagerare.*

Natural tomato sauce with chilli pepper

Spicy and enveloping, balanced and fragrant. A sauce for those who love a little daring but without exaggerating.



LA SALSINA

La Salsa in singola porzione

Salsa fresca naturale con pomodoro e profumo di basilico.*

Fresh sauce with tomato and basil scent

It is "La Salsa" in a single portion.



LA SALSINA

salsa fresca naturale con pomodoro e profumo di basilico

Una combinazione in perfetto equilibrio che valorizza pasta, secondi e bruschette.*

Fresh sauce with tomato and basil scent

A perfumed tomato puree, where fresh ingredients can be felt by infusion and not by preserve. Delicate taste for those who love a tomato puree with oil that smells like home.



TARTUFO

sugo naturale con tartufo nero estivo

Il sapore saprà raccontarti tutti gli ingredienti che lo compongono. Sfida anche i palati più esigenti ed amanti del buon tartufo fresco.*

Natural tomato sauce with black summer truffle

Its taste will tell you all the ingredients that make it up. It challenges even the most demanding palates and lovers of good fresh truffles.



MARINARA

sugo al naturale con origano

Pomodoro, olio evo ed origano, per una combinazione in perfetto equilibrio che valorizza pasta, secondi e bruschette.*

Natural tomato sauce with oregano

Tomato and wild oregano to make pasta, pizza or meat in the best way.



ORTAGGI

sugo naturale con ortaggi freschi di stagione

Sugo naturale agli ortaggi freschi di stagione tagliati e lavorati a mano come a casa.*

Natural tomato sauce with fresh seasonal vegetables

Natural sauce with fresh seasonal vegetables cut and processed by hand just like at home.

*Info: Un vasetto, il cui peso netto 280g è adatto a 3 o 4 persone. La scatola contiene 12 vasetti, il pallet contiene 126 cartoni.
A 280g glass jar is suitable for 3 or 4 people. The box contains 12 jars, the pallet contains 126 boxes.



CREME NATURALI

*Le creme della tradizione
sfiziose per l'aperitivo*

Le nostre creme spalmabili sono 100% Naturali, sono realizzate con ingredienti freschi italiani e non hanno conservanti. Non contengono glutine e sono Vegan Friendly. Consentono di realizzare sfiziosi aperitivi, accompagnano carni e contorni.

*Traditional spreadable creams
delicious for an aperitif*

Our spreadable creams are 100% Natural, they are made with fresh Italian ingredients and have no preservatives. They do not contain gluten and are Vegan Friendly. They allow you to make delicious aperitifs, accompany meats and side dishes.



CREME NATURALI

Le creme della tradizione sfiziose per l'aperitivo



PICCANTINA PATÈ

patè con pomodori secchi e peperoncino piccante

È l'unione di due ingredienti principi della tradizione italiana: il peperoncino, quello rosso fuoco e piccante, e i pomodori secchi.*

Spreadable cream with dried tomatoes and hot pepper.



CLASSICA PATÈ

patè con peperoni e melanzane

È una crema fresca dal sapore intenso e piccante al punto giusto, preparata solo con verdure di stagione.*

Spreadable cream with eggplant and peppers.



DECISA PATÈ

patè con olive, capperi ed acciughe

Questa crema nasce da un'accurata selezione di olive nere e verdi, capperi ed acciughe.*

Spreadable cream with olives and capers.



TARTUFATA PATÈ

patè con funghi champignon e tartufo nero estivo

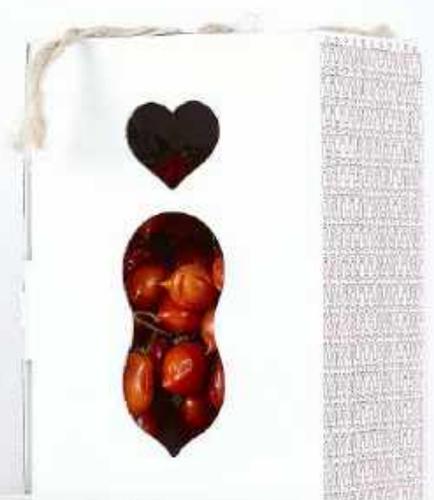
Funghi champignon freschi e tartufo nero estivo si fondono per dar vita ad una crema corposa e deliziosa.*

Spreadable cream with champignon mushrooms and black summer truffle.

*Info: Formato 106 g / peso netto 90 g la scatola contiene 24 vasetti // Pack size 106 g / Net weight The box contains 24 jars







POMODORI

*Pomodori DOP raccolti
e prodotti a mano*

I nostri pomodori sono coltivati in maniera tradizionale nelle rispettive aree di origine nel rispetto della loro biodiversità e delle caratteristiche organolettiche e del sapore di ciascuno di essi.

San Marzano DOP, pomodorino del piennolo del Vesuvio DOP, Corbarino dei Monti Lattari, Fiascone della Costiera Amalfitana, sono solo alcuni dei nostri pomodori che trasformiamo in maniera artigianale e che sono ottimi per preparare pasta, pizza ed ogni piatto che richiede materia prima di qualità.

*Hand harvested and
processed PDO tomatoes*

Our tomatoes are grown in the traditional way in their respective areas of origin, in respect of their biodiversity and organoleptic characteristics and flavor of each of them. San Marzano PDO peeled tomatoes, PDO piennolo cherry tomatoes from Vesuvius, Corbarino from Monti Lattari, Fiascone ancient tomatoes from the Amalfi Coast, are just some of our tomatoes, which we transform in the traditional way and which are excellent for preparing pasta, pizza and every dish that requires quality raw materials.

POMODORI DOP

Raccolti e prodotti a mano



VESUVIELLO

pomodorino del piennolo del Vesuvio
DOP in acqua e sale

Il pomodoro del vesuvio conservato al naturale e nella sua interezza per una base di pomodoro eccellente utilizzabile per ogni boccone.*

PDO piennolo cherry tomatoes from Vesuvius preserved in water and salt

The taste of vesuvius tomato preserved in its natural state and in its entirety for an excellent tomato base that can be used for every preparation.



PUMMARULELLA

pomodorino del piennolo del Vesuvio
giallo in acqua e sale

Dal colore giallo come l'oro, è un'antica varietà già coltivata in Campania alle pendici del Vesuvio. Rende i prodotti unici dal sapore originale.*

Yellow cherry tomatoes from Vesuvius preserved in water and salt

With its yellow color like gold, it is an ancient variety already cultivated in Campania region, on the slopes of Vesuvius.



PADRE

pomodoro San Marzano Agro
Sarnese Nocerino DOP

Il San Marzano è il padre di tutti i pomodori. Ricorda il gusto del pomodoro di una volta, quello che mangiavo da piccola, quando andavo con mio padre nei campi prima della raccolta.*

San Marzano PDO peeled tomatoes from Agro Sarnese - Nocerino

San Marzano tomatoes are preserved in their light juice with a unique flavor. They enhance the pasta giving it a taste of authentic tomato that brings back to the traditional tomato sauces of pasta.

Questo è un omaggio al padre di tutti i pomodori. E soprattutto è un omaggio a mio Padre.

This is a tribute to the father of all tomatoes. And above all it is a tribute to my Father

*Info: Un vasetto 580g, il cui peso netto 520g è adatto a 3 o 4 persone. La confezione contiene 105 cartoni.

A 580g glass jar, with a net weight of 520g, is suitable for 3-4 people. The box contains 12 jars, the pallet contains 90 boxes.

PACCHETELLE DEL VESUVIO

Raccolti e prodotti a mano



PACCHETELLE

pomodorino del piennolo del Vesuvio DOP
tagliato a metà per il lungo.

Il Pomodoro del Vesuvio conservato al naturale
dopo essere stato tagliato a metà per il lungo.*

PDO piennolo cherry tomatoes from Vesuvius cut in half lengthwise

The cherry tomato from Vesuvius preserved naturally after being cut
in half lengthwise.



PACCHETELLE

pomodorino del piennolo del Vesuvio giallo
tagliato a metà per il lungo

Il Pomodoro del Vesuvio conservato al naturale
dopo essere stato tagliato a metà per il lungo.*

Yellow cherry tomatoes from Vesuvius cut in half lengthwise

The cherry tomato from Vesuvius preserved naturally after being
cut in half lengthwise



***Info:** Un vasetto 580g, il cui peso netto 500g è adatto a 3 o 4 persone. La confezione contiene 6 cartoni. Un vaso 1062g, il cui peso netto 1000g è adatto a 3 o 4 persone. La confezione contiene 6 cartoni. // A 580g jar, with a net weight of 500g, is suitable for 3 or 4 people. The package contains 6 jars. A 1062g jar, with a net weight of 1000g, is suitable for 3 or 4 people. The package contains 6 jars.

POMODORINO CORBARINO

Raccolti e lavorato a mano



CORBARINO IN SUCCO

pomodoro corbarino dei
Monti Lattari in succo



Il pomodoro dei Monti Lattari a forma di lampadina viene conservato in un succo unico realizzato con corbarino e San Marzano.*

Corbarino cherry tomatoes from Monti Lattari preserved in their juice

The cherry tomato from Monti Lattari (Campania region) in the shape of a light bulb is preserved in a unique juice, made with corbarino cherry tomatoes and San Marzano tomatoes.

CORBARINO IN ACQUA

pomodoro corbarino dei Monti Lattari
conservato al naturale



Pomodoro Corbarino dei Monti Lattari conservato al naturale in acqua e sale.*

Corbarino cherry tomatoes from Monti Lattari naturally preserved in water

The cherry tomato from Monti Lattari (Campania region) in the shape of a light bulb is preserved in water, thus keeping its fresh naturalness always.

CORBARINO SEMIDRY

pomodoro corbarino dei Monti Lattari semisecco



Il pomodoro dei Monti Lattari a forma di lampadina viene essiccato e conservato o in olio di semi di girasole o in oli, aglio ed origano.**

Semi dry Corbarino cherry tomatoes from Monti Lattari

The corbarino cherry tomato from Monti Lattari (Campania region) in the shape of lightbulb is dried and preserved either in sunflower seed oil or in oil, garlic and oregano.

*Info: Un vasetto 580g, il cui peso netto 520g è adatto a 3 o 4 persone. La confezione contiene 6 pezzi. **Un vasetto 400g solo in olio di girasole. La confezione contiene 6 pezzi. // A 580g glass jar, with its net weight of 520g, is suitable for 3-4 people. The package contains 6 jars. **The 400g glass jar is only available in sunflower seeds oil. The package contains 6 jars.

POMODORO FIASCONE

della Costiera Amalfitana



ASSOLUTO DI POMODORO

pomodoro pelato a mano intero al naturale

Abbiamo usato un ecotipo appartenente alla famiglia del San Marzano, lo abbiamo pelato a mano e conservato al naturale. Lo abbiamo chiamato così perchè racchiude tutto il gusto rotondo del pomodoro appena raccolto per un sapore indimenticabile.*

Whole natural peeled tomatoes

We used an ecotype belonging to the San Marzano tomatoes family, we peeled it by hand and preserved naturally. We called it Assoluto (absolute), because it contains all the taste of freshly harvested tomatoes for an unforgettable taste.



POMODORÈ

filetti di pomodoro Fiascone dell Costa d'Amalfi
in succo di pomodoro

Il Pomodoro Fiascone è l'antenato del San Marzano, protagonista delle pietanze cucinate in Costa d'Amalfi. Ha un sapore delicato e rotondo e fatto a filetti esalta ancor più le caratteristiche sensoriali uniche che possiede.**

Fiascone tomato filets from Amalfi Coast in tomato juice

Fiascone tomato is the ancestor of San Marzano tomato and main character of the best recipes cooked on the Amalfi coast. It has a delicate taste and with its filets, it exalts even more its unique sensory characteristics.

Info:** Un vaso 580g, il cui peso netto 520g è adatto a 3 o 4 persone. La confezione contiene 12 pezzi. ***Un vaso 1062g, il cui peso netto 1000g è adatto a 3 o 4 persone. La confezione contiene 6 cartoni per il formato da 1kg e da 12 pezzi per il formato da 580g. // A 580g glass jar, with a net weight of 520g, is suitable for 3-4 people. The box contains 12 jars. ******A 1062g glass jar, with a net weight of 1000g, is suitable for 3-4 people. The package contains 6 glass jars.



POMODORINO DEL PIENNOLO DEL VESUVIO

Raccolti e lavorato a mano



POMODORINO DEL PIENNOLO IN GIFT BOX

pomodorigino del Piennolo del Vesuvio giallo a grappoli

Si possono avere da 1,5 kg - 2 kg e 2,5 kg.
Disponibile anche in un cuoppo di carta in cassetta.

Yellow cherry tomatoes from Vesuvius in clusters

Shipped and stored at room temperature, they can be stored until January. Available in this size: 1,5 kg - 2 kg - 2,5 kg.



POMODORINO DEL PIENNOLO IN GIFT BOX

pomodorigino del Piennolo del Vesuvio rosso DOP a grappoli

Si possono avere da 1,5 kg - 2 kg e 2,5 kg.
Disponibile anche in un cuoppo di carta in cassetta.

PDO piennolo cherry tomatoes from Vesuvius in clusters

Shipped and stored at room temperature, they can be stored until January. Available in this size: 1,5 kg - 2 kg - 2,5 kg.









VERO POP

*Ad ogni colore una
varietà ed un prodotto*

Abbiamo reso POP le migliori specialità di pomodoro campano. La selezione del pomodoro prima della raccolta, la cura del processo di produzione ed il rispetto della materia prima in ogni fase della filiera, sono alcuni dei punti chiave delle nostre produzioni.

Il vestito POP, colorato e distintivo è un omaggio alla creatività ed è il segno distintivo di un'azienda giovane che fa della qualità e del design i suoi punti di forza. Frutto di una conoscenza e di una passione che Diana ha ereditato dal nonno e dal padre.

*Each color for a tomato
variety and a product*

We have processed the best tomato specialities from Campania region into a POP version. The selection of the tomato before harvest, the care of the manufacturing process and the respect for the raw material at each stage of the supply chain, are some of the key points of our productions. The colorful and distinctive POP dress is a tribute to creativity and is the hallmark of a young company the makes quality and design its strengths. Fruits of the knowledge and passion that Diana inherited from her grandfather and her father.

LATTINE POP DA 500G

Filiera controllata, selezionati e raccolti a mano



POMODORO SAN MARZANO DOP

dell'Argo Sarnese Nocerino

Un pomodoro delicatissimo, coltivato in un territorio unico che gli conferisce la DOP, è pelato ed immerso nel suo morbido succo.*

San Marzano PDO peeled tomatoes from Agro Sarnese - Nocerino

A very delicate tomato, grown in a unique territory that gives it the PDO designation, is peeled and immersed in its soft juice.



POMODORO CILIEGINO

Piccolo e tondo come una ciliegia. Immerso nel suo succo, si può usare per preparare numerose pietanze tipiche della cucina italiana di qualità.*

Ciliegino Cherry Tomatoes

Small and round like a cherry. Immersed in its juice, it can be used to prepare typical dishes of Italian cuisine.



POMODORINO CORBARINO

della tradizione

Prende il nome dalla zona di coltivazione: le colline di Corbara in provincia di Salerno. Ha la forma allungata ed un sapore agrodolce.*

Corbarino Cherry Tomatoes

It takes its name from its cultivation area: the hills of Corbara (SA). It has an elongated shape and a sweet-sour taste.



POMODORO PELATO GIALLO

di tipo San Marzano

Dalla forma allungata la polpa carnosa, coltivato nella piana del Sele, conferisce corposità e dolcezza a sughì e pizze.*

Yellow Peeled Tomatoes Like San Marzano Peeled Tomatoes

From the elongated shape and freshy pulp. Cultivated in the Sele plain, it is a tomato with little acidity and natural sweetness.



POMODORINO GIALLO

del Vesuvio in acqua e sale

Piccolo e appuntito, dolce e con un colore unico, ha una trama e un sapore indimenticabile. Utile per qualsiasi piatto a base di pesce o carne, pasta pizza ecc.*

Yellow Cherry Tomatoes from Vesuvius In Water And Salt

Small and pointed, sweet and with a unique color, it has an unforgettable texture and flavor.



PASSATA DI POMODORO

della tradizione

Caratterizza da una morbida consistenza ma allo stesso tempo gustosa, ottenuta da pomodoro fresco italiano e realizzata a poche ore dalla raccolta dei pomodori freschi.*

Tomato Puree

It's characterized by its soft but at the same time tasty consistency. Obtained exclusively from fresh Italian tomatoes, made a few hours after the harvest of fresh tomatoes.



POMODORINO SPUNZILLO

dei Monti Lattari

Un ingrediente versatile che conferisce a tutte le ricette della tradizione, quell'intenso sapore di pomodoro appena raccolto. Ottimo da consumare anche a crudo.*

Spunzillo Cherry Tomatoes from Monti Lattari

It's a versatile ingredient that gives all the traditional recipes that intense freshly picked tomato flavor. Excellent to be consumed also raw.



POMODORINO DATTERINO

Coltivato nella piana del Sele in provincia di Salerno, si caratterizza per l'elevato grado zuccherino, ed è perfetto per conferire forza e carattere ad ogni tua ricetta.*

Datterino Cherry Tomatoes

Grown in the Sele plain in the province of Salerno, it is characterized by its high sugar content. Perfect for giving strength and character to each of your recipes.

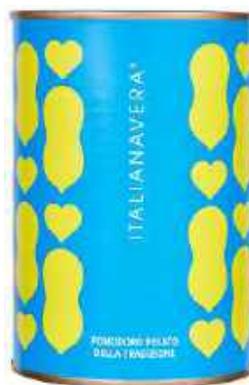


POLPA DI POMODORO

Caratterizzato dalla grandezza del cubetto realizzato con pomodori pelati tagliati a cubetti corposi, poi immersi in un succo di pomodoro.*

Chopped Tomatoes

It's characterized by the size of cube which is made with peeled tomatoes that are cut into particularly thick cubes, which are then dipped in a thick tomato juice.



POMODORO PELATO

della tradizione

Ottenuto dalla selezione dei migliori pomodori italiani di tipo lungo, immersi in un sugo morbido e delicato. Arricchisce di gusto le tue ricette.*

Traditional Peeled Tomatoes

Obtained from the selection of the best Italian long type tomatoes, immersed in a soft and delicate sauce that enriches your kitchen preparations with taste.

*Info: Barattolo da 500g contiene 400g di prodotto per 4 o 5 persone. Il cartone contiene 24 pezzi, il bancale contiene 74 cartoni.
500g can contains 400g of product for 4 or 5 people. The package contains 24 pieces, the pallet contains 74 packages.

PASSATE DI POMODORO

Filiera controllata, selezionata e raccolti a mano



PASSATA DI POMODORO

La passata di pomodoro campana è la tradizionale passata morbida, saporita e corposa adatta per condire i tuoi piatti e per preparare una salsa sciuè sciuè!*

Tomato Puree

Traditional tomato puree from Campania region is soft and tasty. It is suitable for seasoning your dishes and to quickly prepare your tomato sauces.



PASSATA DI POMODORO DELLA NONNA

Realizzata con i migliori pomodori campani, si caratterizza per la sua corposità, gusto naturalmente zuccherino ed è una validissima alleata per la preparazione delle ricette veloci e gustose in cui il pomodoro è l'elemento chiave del piatto.

Grandma's Tomato puree

Made with the best Campania tomatoes, it is characterized by its body, naturally sugary taste and is a very valid ally for the preparation of quick and tasty recipes in which tomato is the key element of the dish.

*Info: Bottiglia classica 720 ml con 680 g (peso netto) 12 bottiglie per cartone, variante POP. **Bottiglia da birra classica da 330 ml, etichette diverse ma stesso prodotto all'interno. // Classic bottle 720 ml with 680 g (net weight) 12 bottles per package **330 g classic beer bottle, different color labels but the same product inside

POMODORI CAMPANI

HO.RE.CA



POMODORO PELATO

della tradizione

Ottenuto dalla selezione dei migliori pomodori italiani di tipo lungo, lavorati entro poche ore dalla raccolta ed immersi in un sugo morbido e delicato che arricchisce di gusto le tue pizze.*

Traditional Peeled Tomatoes

Obtained from the selection of the best Italian long type tomatoes, processed within a few hours of harvesting and immersed in a soft and delicate sauce that enriches your pizzas with taste.



POMODORO SAN MARZANO DOP

dell'Argo Sarnese Nocerino

Il San Marzano è un pomodoro delicatissimo, dalla buccia sottile, che mantiene a lungo il suo sapore anche con la conservazione. Coltivato nel territorio fertilissimo, dell'agro sarnese-nocerino in provincia di Salerno, è riconosciuto dalla DOP.*

San Marzano Pdo Peeled Tomatoes from Agro Sarnese - Nocerino

Tomato San Marzano is a very delicate tomato, with a thin skin, which keeps its flavor for a long time even with preservation. Cultivated in the extremely fertile territory of the agro sarnese-nocerino in the province of Salerno. It's recognized by the PDO designation.



POLPA DI POMODORO

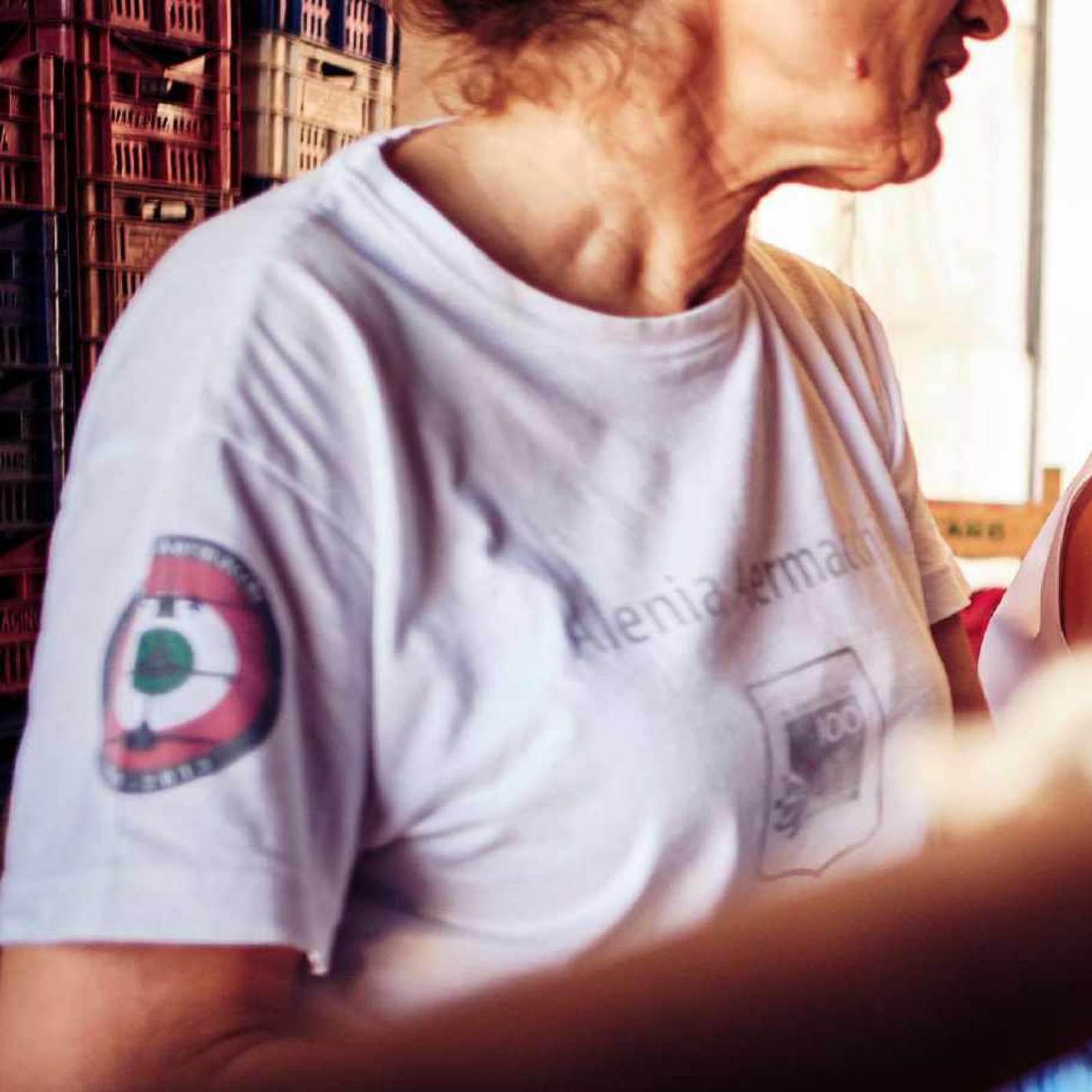
pomodoro a cubetti

La versione POP della nostra polpa di pomodoro, si caratterizza per la grandezza del cubetto che è realizzato con pomodori pelati che vengono poi immersi in un denso succo di pomodoro.*

Chopped Tomatoes

The POP version of our tomato pulp, is characterized by size of the cube which is made with peeled tomatoes that are cut into particularly thick cubes, which are then dipped in a thick tomato juice.

*Info: Barattolo da 3000g contiene 2.500g di prodotto. Il cartone contiene 6 pezzi, il bancale contiene 55 cartoni.
3.000 g can contains 2.500g of product. The package contains 6 pieces, the pallet contains 55 packages.



Alenia Termaco







KETCHUPOP

*Italiano, buono,
San Marzano*

Il nostro Ketchup è preparato prevalentemente con i nostri pomodori San Marzano DOP e solo con pomodori coltivati e trasformati in Italia. La prevalenza di pomodoro San Marzano, richiama a quel gusto autentico di una salsa dal sapore equilibrato, rotondo e delicato ed in cui si avverte distintamente il pomodoro San Marzano.

Piacevole e con note dolci ha un sapore unico che ti coccola e che non dimentichi.

*Italian, good,
San Marzano*

Our ketchup is mainly prepared with our San Marzano PDO tomatoes and only with tomatoes grown and processed in Italy. The prevalence of San Marzano tomatoes recalls that authentic sauce and in which the San Marzano tomato is distinctly perceived. Pleasant and sweet, it has a unique flavor that will pamper you and that you won't forget.

0.5



KETCHUP

Tra formati ed etichette



SQUEEZE

da 260g

Il cartone contiene 12 pezzi. Le etichette Fucsia per pub e pizzeria, le etichette Oro per ristoranti e gourmet.

The box contains 12 pieces Pink label for pubs and pizzerias, Gold label for restaurant and gourmet.



BOTTIGLIETTA

in vetro da 260g

Il cartone contiene 12 pezzi. Le etichette Fucsia per pub e pizzeria, le etichette Oro per ristoranti e gourmet.

260g glass jar. The box contains 12 pieces Pink label for pubs and pizzerias, Gold label for restaurant and gourmet.



SQUEEZE

da 1000g

Il cartone contiene 8 pezzi. Le etichette Fucsia per pub e pizzeria, le etichette Oro per ristoranti e gourmet.

The box contains 8 pieces Pink label for pubs and pizzerias, Gold label for restaurant and gourmet.



BUSTINA

da 12g

Il cartone contiene 100 pezzi. Le etichette Fucsia per pub e pizzeria, le etichette Oro per ristoranti e gourmet.

12g bag. The box contains 100 pieces Pink label for pubs and pizzerias, Gold label for restaurant and gourmet.



SUGHI POP TERRITORIALI

Ricette di territorio, facili da usare, artigianali e completamente naturali senza zucchero e conservanti



SICILIA BEDDA

Sugo pronto al pomodoro in olio EVO con melanzane e basilico.

Ready tomato sauce in EVO oil with aubergines and basil.



SCIUÈ SCIUÈ

Sugo pronto al pomodoro in olio EVO con basilico senza aglio.

Ready tomato sauce in EVO oil without garlic with basil.



ARRABBIATA

Sugo pronto al pomodoro in olio EVO con peperoncino piccante.

Ready tomato sauce in EVO oil with chili pepper.



NAPULE È

Sugo pronto al pomodoro in olio EVO con origano.

Ready tomato sauce in EVO oil, according to the typical Neapolitan recipe with oregano.



VEGETARIANA

Sugo pronto al pomodoro in olio EVO con verdure.

Ready tomato sauce in EVO oil with olives, capers and vegetables.



PUTTANESCA

Sugo pronto al pomodoro in olio EVO con olive nere e capperi.

Ready tomato sauce in EVO oil with olives and capers.



AMATRICIANA

Sugo pronto al pomodoro in olio EVO con guanciale.

Ready tomato sauce in EVO oil with pork cheek



PROFUMO DI BOSCO

Sugo pronto al pomodoro in olio EVO con funghi champignon e funghi porcini.

Ready tomato sauce in EVO oil with mushrooms (champignon and porcini).



SORRENTINA

Sugo pronto al pomodoro in olio EVO con peperoni.

Ready tomato sauce in EVO oil with peppers and olives.





*Per noi la qualità è un valore imprescindibile.
Realizziamo conserve e sughi con passione e amore
per la tradizione del nostro territorio.*

We make preserves and sauces with
passion and love for the tradition
of our territory



VEROPOP

*É logico
é biologico*

Le migliori varietà di pomodoro campano anche biologico diventano POP per preparare pietanze TOP.

*Veropop Biologico
Organic Tomatoes*

The best varieties of tomatoes from Campania region, even organic, become POP to prepare top dishes.

0.6



POMODORI CAMPANI

Filiera biologica



POMODORO PELATO

biologico

Ottenuto dalla selezione dei migliori pomodori italiani Biologici di tipo lungo, lavorati entro poche ore dalla raccolta ed immersi in un sugo morbido e delicato che arricchisce di gusto le tue preparazioni in cucina.*

Organic Peeled Tomatoes

Obtained from the selection of the best Italian long type Biological tomatoes, processed within a few hours of harvesting and immersed in a soft and delicate sauce that enriches your kitchen preparations with taste.



POLPA DI POMODORO

biologica

La versione POP della nostra polpa di pomodoro, caratterizzata dalla grandezza del cubetto realizzato con pomodori pelati tagliati a cubetti particolarmente corposi che vengono poi immersi in un denso succo di pomodoro.*

Organic Chopped Tomatoes

The POP version of our tomato pulp is characterized by the size of the cube which is made with peeled tomatoes that are cut into particularly thick cubes, which are then dipped in a thick tomato juice.



POMODORO PELATO E POLPA

biologico

Ottenuto dalla selezione dei migliori pomodori italiani di tipo lungo, lavorati entro poche ore dalla raccolta ed immersi in un sugo morbido e delicato che arricchisce di gusto le tue pizze.**

Organic Peeled And Chopped Tomatoes

From the selection of the best Italian tomatoes, processed in a soft and delicate sauce that enriches your pizzas with taste.



*Info: Barattolo da 500g contiene 400g di prodotto per 4 o 5 persone. Il cartone contiene 24 pezzi. Il bancale contiene 74 cartoni. **Peso lordo 3kg/ peso netto 2,5kg. Cartone da 6 pezzi/55 cartoni per pedana.// 500g can contains 400g of product for 4 or 5 people. The package contains 24 pieces, the pallet contains 74 packages. **3.000 g can contains 2.500g of product. The package contains 6 pieces, the pallet contains 55 packages.







PASTA ARTIGIANALE

Formati che esaltano il gusto dei nostri pomodori e dei nostri sughi

Italianavera ha selezionato una pasta artigianale con l'obiettivo di offrire un prodotto di qualità per esaltare i pomodori ed i sughi. La vita è combinazione di pasta... e pummarola.

Pasta shapes that enhance the taste of our tomatoes and sauces

Italianavera has selected a homemade pasta with the aim of offering a quality product to enhance tomatoes and sauces. Life is a perfect combination of pasta... e pummarola.



PASTA ARTIGIANALE

Trafilata al bronzo

RIGATONI

da 500g



Un formato molto usato nella cultura della cucina romana: rigati esternamente e caratterizzati da uno spessore importante, si adattano ai sughi di pomodoro ricchi e corposi che vanno a "legarsi" alla pasta a causa della particolare porosità creando una combinazione gustosissima ed avvolgente.*

They are very size used in the culture of roman cuisine: externally striped and characterized from an important thickness, they adapt to rich and body tomato sauces that are "binding" to the paste due to the special porosity of creating a tasty and enveloping combination.

PENNE LISCE

da 500g



Le penne lisce, sono un ottimo compromesso per chi preferisce una pasta corta artigianale leggera, veloce e pratica da cucinare. Con il sugo fresco o quello alle verdure, è ideale per ogni condimento che hai in mente.*

They are an excellent pasta shape for those who love short pasta cooked to the tooth which maintains body and cooking. Very good if eat with basil sauce, bold with chilli pepper or with one of our pop tomatoes to which you can add a beautiful dose of basil.

SPAGHETTI ALLA CHITARRA

da 500g



Gli spaghetti alla chitarra, sono un formato molto usato nella cultura della cucina del Sud Italia: si preparano grazie all'utilizzo di un attrezzo chiamato chitarra e sono particolarmente lunghi. Adatti per ragù e sughi che vengono esaltati dalla combinazione con l'amido della pasta che conferisce sapore e consistenza ai piatti.*

They are one shape very used in the culture of south Italy cuisine: prepared thanks to the use of a tool called guitar and are particularly long. Suitable for ragu and sauces that are enhanced by combination with starch pasta that gives flavor and consistency to dishes.

PACCHERI

da 500g



Sono un formato molto usato nella cultura della cucina napoletana. Si adattano ai sughi di pomodoro ricchi e corposi che vanno a "legarsi" alla pasta creando una combinazione gustosissima.*

They are a shape of pasta used in the culture of neapolitan cuisine. Have an important thickness, adapt to rich and body tomato sauces that are "binding" to the paste due to the special porosity of creating a tasty and enveloping combination



SPAGHETTI N.5

da 500g

Gli spaghetti n.5 sono un formato molto usato nella cucina quotidiana dato che si prestano bene ad ogni pietanza.*

Spaghetti n.5, are one size very used in every day kitchen, because they are suitable for every dish.



PENNETTE RIGATE

da 250g

Una pasta artigianale piccola, che si sposa bene con tante tipologie di sugo.**

A small artisan pasta, that gets well with many types of sauce.



MACCHERONCINI RIGATI

da 250g

I classici maccheroni nella versione piccola e rigata.**

The classic macaroni in the small and striped version.



FUSILLI

da 250g

Un formato di pasta sfizioso che si lascia avvolgere dal sugo.**

A delicious pasta format that is enveloped by the sauce.

*Info: Pacco da 500 g, il cartone contiene 12 pezzi ** Pacco da 200 g il cartone contiene 12 pezzi
Pack size of 500 g box contains 12 pack ** Pack size of 500 g box contains 24 pack





Sabrina

Sabrina

Adenils
Setofruticola

CATALANO

Ter

CATALANO

Adenils
Setofruticola

La Sirena

Vingiani

AL MALOMBRA



I FORMATI

packaging, pesi e composizioni cartoni e pedane



SUGHI PRONTI

314 g x 12
7 file x 18 crt a fila = 126 crt
pedana 80x120

Peso cartone 5,5 kg



SUGHI PRONTI

580 g x 12
7 file x 15 crt a fila = 105 crt
pedana 100x120

Peso cartone 11 kg



CREME SPALMABILI

106 g x 24
7 file x 18 crt a fila = 126 crt
pedana 80x120

Peso cartone 4 kg



POMODORI IN VETRO

580 g x 12
9 strati x 10 crt = 90crt
pedana 80x120

Peso cartone 10 kg



POMODORI IN VETRO

1062 g x 12
7 file per 16 crt = 112
pedana 80x120

Peso cartone 8,5 kg



POMODORI IN VETRO

580 g x 6
12 file x 16 crt = 192
pedana 80x120

Peso cartone 4 kg



PASSATA IN BOTTIGLIA

680 g x 12 (unità per cartone)
6 strati x 12 = 72 boxes
pallet dim. 80x120cm

Peso cartone 11 kg



PASSATA BOTTIGLIA BIRRA

330 g x 12 (pcs per box)
8 file x 11 crt = 88 crt
pedana 80x120

Peso cartone 6 kg



BOTTIGLIA PICCOLA KETCHUP E SUGHI

260 g x 12 (pcs per box)
7 file x 18 crt = 126 crt
pedana 80x120

Peso cartone 4 kg



POMODORI PER LA PIZZA

3000 g x 6 (pcs per box)
11 file x 5 crt = 55 crt
pedana 80x120

Peso cartone 17 kg



POMODORI 500G

500 g x 24 (unità per box)
14 strati x 6 crt per strato = 84 cartoni

500 g x 12 (unità per cartone)
14 file x 12 crt = 168 crt
pedana 80x120

Peso cartone 11 kg

Peso cartone 6 kg



a pummarola è femmena

ITALIANAVERA S.R.L.

LEGAL ADDRESS

Via Siniscalchi, 62
Nocera Inferiore - 84014 (SA)

Headquarter - Shopping address

Via Guglielmo Pepe, 36
Sant'Egidio del Monte Albino - 84010 (SA)

www.italianaverafood.com

cf/p.iva 05192550654

tel.: +39 081 0604029 | fax: +39 081 5151112

Order fast & info: +39 3441296407

© DESIGN - Idea Studio Creativo

