

Open  
and  
Eat!



Nel cuore della Puglia, terra del sole e della buona tavola, nasce Open and Eat, una linea di tradizionali antipasti Italiani confezionati in un packaging innovativo e pratico. I prodotti della linea Open and Eat sono solo conditi con olio e non immersi nello stesso. Ciò ha un duplice vantaggio: il primo, garantisce l'assenza di sprechi, poichè generalmente l'olio utilizzato per la conservazione degli antipasti viene gettato via; il secondo è dato dal fatto che forniscono un minor apporto calorico rispetto ai tradizionali antipasti. Inoltre, la maggiore leggerezza e dimensioni ridotte del prodotto Open and Eat, rispetto al vaso tradizionale, consentirà un abbattimento del costo di trasporto dello stesso e un migliore posizionamento a scaffale. Open and Eat è una linea prodotti di alta qualità già pronti per l'uso che possono essere serviti come un classico antipasto italiano o contorno, oppure utilizzati come ingrediente per preparare altre ricette in quanto tutti i prodotti della linea Open and Eat si prestano alla preparazione di prodotti da forno, dando un tocco di gusto e genuinità ad ogni piatto.

*At the very heart of Apulia, the land of sun and taste, Open and Eat presents itself as a line of traditional Italian starters dressed in an innovative and attractive packaging. Open and Eat products are seasoned just with - and not immersed in - oil.*

*This choice generates twin benefits: on the one hand, waste is avoided considering that conservation oil is often thrown away and on the other hand, nutritional features are enhanced by a lower calor intake then the other traditional vegetables antipasti. Moreover, the greater lightness and the smaller size of Open and Eat packaging allows cutting transport costs and a better shelf positioning. Open and Eat high-quality ready-to-use products can be served as a classic Italian starter or employed in the preparation of appetizing dishes thanks to their genuine and refined taste.*

# ITA LIAN ANTI PA STI



PRO  
NTI  
DA  
GUST  
ARE

READY TO EAT





### **PEPERONI SECCHI IN AGRODOLCE / SWEET AND SOUR MARINATED SUN DRIED PEPPERS**

Peperoni essiccati al sole preparati con una ricetta unica, che dona profumi intensi e inaspettate sensazioni gustative.

*Our original recipe gives to the sun dried peppers intense and unexpected flavours.*

### **MELANZANE A FILETTI / JULIENNE OF SUN DRIED AUBERGINES**

Preparate secondo una ricetta antica che vuole le melanzane tagliate a fette sottili e condite con aglio, origano, prezzemolo e peperoncino.

*Prepared according to an ancient recipe who wants the eggplant thinly sliced and seasoned with garlic, oregano, parsley and chilli.*

### **CARCIOFI MARINATI / MARINATED ARTICHOKE**

Gustosi quarti di carciofo, lavorati freschi appena raccolti e poi insaporiti da aglio, prezzemolo e origano.

*Tasty artichokes, processed immediately when harvested and flavoured with garlic, parsley and oregano.*

### **POMODORI SECCHI / SUN DRIED TOMATOES**

Pomodori essiccati al sole, come da tradizione, conditi con origano e aglio per un perfetto equilibrio di sapori. Perfetti da gustare come antipasto o come ingrediente per preparare tante deliziose ricette.

*Traditional sun dried tomatoes, seasoned with oregano and garlic in a perfect balance of flavours. Ideal both as starter or ingredient for delicious recipes.*



Disponibile  
anche  
**Bio**

### MISTO OLIVE / OLIVE MIX

Leccina, Peranzana e Nocellara, tre varietà tipiche del sud Italia, sono le olive che compongono questo misto perfetto per un aperitivo.

*Leccina, Peranzana and Nocellara, three typical varieties of Apulian olives, are the elements of this tasteful mix.*

### ZUCCHINE / ZUCCHINI

Crocanti e sfiziose rondelle di zucchini, condite con la menta per esaltare il gusto delicato di questo ortaggio.

*Crunchy appetizing zucchinis seasoned with mint which amplifies their taste.*

### CARCIOFI GRIGLIATI / CHARGRILLED ARTICHOKES

Il gusto conferito dal processo di grigliatura dona ai carciofi un sapore ricco, che ben si adatta al condimento di aglio, prezzemolo e origano che lo insaporisce.

*The grilling gives artichokes a rich flavour which is magnified by the seasoning of garlic, parsley and oregano.*

UNIT/WEIGHT	UNITS/CASE	UNITS/PALLET	CASES/PALLET
100g	10	2.700	270
900g	8	768	96



  
**FIORDELISI**