

Open
and
Eat!



from field to fork

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 ARTICHOKEs

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

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

Crunchy appetizing zucchini 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 s.r.l. - S.P. 88 Stornarella - Ascoli S. Km. 0+600 - Stornarella (FG) ITALY

Tel. +39 0885 437024 - Fax +39 0885 437003 - P.IVA 02254870716

Email: info@fiordelisisrl.com