



AGOSTINO RECCA



CATALOGO PRODOTTI

Padula, 4 ottobre 1958

Padula, October 4, 1958



È da quattro generazioni che il nome della famiglia Recca è legato alla lavorazione artigianale del pesce di Sicilia. La menzione alla longevità dell'azienda non è solo un vanto che di per sé garantisce l'affidabilità e la qualità dei suoi prodotti, ma è necessaria per capire l'amore per la tradizione che Agostino Recca mantiene inalterato da quasi un secolo. Un valore che nel corso dei decenni si è conservato pur accostandosi ad una crescita costante dei volumi di produzione e della domanda dei consumatori più esigenti. L'inalterata artigianalità dei metodi di lavorazione perseguiti dall'azienda si è rivelata nel tempo un ideale vincente: lo testimonia il sempre più alto apprezzamento per i prodotti Agostino Recca da parte dei mercati nazionali e internazionali. Quella che negli anni 30 nasceva come una piccola ditta a gestione familiare è oggi una delle più grandi e consolidate realtà nella produzione di conserve ittiche in Italia. Un traguardo che deve i suoi meriti non solo alla qualità della fonte del pescato altamente selezionato, controllato e di provenienza esclusivamente mediterranea, ma anche al rispetto della sua lavorazione che ancora oggi avviene secondo antichi metodi che assicurano una qualità prestigiosa e l'inalterata freschezza del prodotto finale.

For four generations Recca family's name has been related to the craftmade production of fish in Sicily. The reference to the company's longevity is not only a source of pride that in itself guarantees the reliability and the quality of its products, but is necessary to understand the deep love for tradition that Agostino Recca has maintained for nearly a century. A value that has been preserved over the decades even approaching a steady growth in production volumes to satisfy a more and more demanding customers. The company has always chosen to keep intact the craftmade processing methods and in time this choice proved to be a winning idea: this is testified by the higher and higher appreciation for the Agostino Recca products in today local and foreign markets. What was born in the 30's as a small family-run company is nowadays one of the largest and well-established company specialized in the packing of canned fish in Italy. A goal that owes its merits not only to the quality of the source of the fish, carefully selected, controlled and exclusively of Mediterranean origin, but also to the type of fish processing itself, which still takes place according to the old traditional method that ensure a very high level of quality and the unchanged freshness of the final product.



AGOSTINO RECCA





Ingredienti (per 4 persone)/Ingredients (serves four)

n° 4 Arance Siciliane/n° 4 Sicilian Oranges
Alici Salate/Salted Anchovies *Agostino Recca*
Olive Verdi/Green Olives
Capperi dissalati/Unsalted Capers *Agostino Recca*
Aneto/Dill
Olio di Oliva/Olive Oil
Pinoli/Pine nuts
Peperoncino/Hot Pepper

Insalata di arance siciliane con alici salate, olive verdi, capperi dissalati e aneto.
Sicilian oranges salad with salted anchovies, green olives, unsalted capers and dill.



270 g



800 g



1,500 g



60 g



Alici Salate

alici (*Engraulis Encrasicolus*), sale, acqua

Salted Anchovies

anchovies (*Engraulis Encrasicolus*), salt, water

Se le carni delle nostre alici salate sono rosa non sorprendetevi. Il colore rosa è infatti il vero colore tipico del pesce lavorato nello stesso giorno di pesca e nelle immediate vicinanze dello stesso luogo in cui è stato pescato.

If the meat of our salted anchovies is pink, please do not be surprised. Pink is the real colour of the fish processed the same day of the catch and close to the same place where it was caught.



200 g



1 Kg



800 g



1,7 Kg



5 Kg



10 Kg

Alici Salate Aromatizzate

alici (*Engraulis Encrasicolus*), sale, acqua

Salted Anchovies

anchovies (*Engraulis Encrasicolus*), salt, water



AGOSTINO RECCA



200 g con Peperoncino
200 g with Hot Pepper



1 Kg con Peperoncino
1 Kg with Hot Pepper



1 Kg con Prezzemolo
1 Kg with Parsley



200 g con Prezzemolo
200 g with Parsley

La delicata freschezza del prezzemolo o le tonalità piccanti del peperoncino? Qualsiasi sia la variante, le alici salate aromatizzate *Agostino Recca* sono perfette per ogni palato.

The delicate freshness of parsley or the spicy flavor of chili peppers? No matter your personal taste, the *Agostino Recca's* salted anchovies are the perfect match for your palate

Sardine Salate

sardine (*Sardina Pilchardus*), sale, acqua

Salted Sardines

sardines (*Sardina Pilchardus*), salt, water

Forse non tutti sanno che non solo le alici ma anche le sardine appartengono alla famiglia del Pesce Azzurro, che ha un alto contenuto di acidi grassi polinsaturi Omega-3 essenziali per il corretto funzionamento dell'organismo e utili a prevenire malattie cardiache. Il loro metodo di conservazione sotto sale è antico quanto la storia dell'universo, e sebbene antico, è ancora il metodo di conservazione più sicuro conosciuto all'umanità ed il migliore per preservare il vero sapore del pesce e il vero profumo del mare.

Maybe not everyone knows that both anchovies and sardines belong to the "Blue Fish" family, which contain a very high level of polyunsaturated fatty acids Omega-3 necessary to enjoy good health and to prevent heart diseases. Their method of salt curing is as old as the history of the universe, and while ancient, it is still the safest method of preservation known to mankind and the best to maintain the real flavour of the fish and the real smell of the sea.



600 g



1,7 Kg



5 Kg



Insalata di finocchi con sardine salate,
capperi dissalati e menta fresca.

*Fennel salad with salted sardines,
unsalted capers and fresh mint.*

Ingredienti (per 4 persone)/Ingredients (serves four)

n° 3 grossi finocchi/n° 3 big fennels
n° 6 Sardine Salate/n° 6 Salted Sardines Agostino Recca
20 g Capperi dissalati/20 g unsalted Capers Agostino Recca
Menta Fresca/Fresh Mint
Olio di Oliva/Olive Oil
Pepe nero macinato fresco/Freshly ground black pepper



AGOSTINO RECCA

Linea Premium
Premium Line



540 g



230 g



230 g



56 g



710 g



310 g



90 g



200 g

Filetti di Alici in Olio di Oliva

alici (*Engraulis Encrasicolus*), olio di oliva, sale

Fillets of Anchovies in Olive oil

anchovies (*Engraulis Encrasicolus*), olive oil, salt

Il pesce di alta qualità merita di essere accompagnato ad un olio di alto spessore. Per questo la linea Premium Agostino Recca conserva i suoi filetti di alici migliori solo in olio di oliva siciliano. Il pesce viene accuratamente sfilettato e deliscato a mano, quindi confezionato.

The high quality fish deserves to be followed by a high-quality oil. That is why the "Premium" Line Agostino Recca preserves their anchovy fillets in Sicilian Olive Oil only. Fish is carefully boned, filleted by hand and packed in Olive Oil.

Crostoni di pane casereccio con filetti di alici in olio di oliva, mozzarella di bufala e cedro.

Croutons of homemade bread with fillets of anchovies in olive oil, buffalo mozzarella and cedar.



Ingredienti/Ingredients

Pane casereccio/Homemade bread

Filetti di Alici in Olio di Oliva/Fillets of Anchovies in Olive Oil *Agostino Recca*

Filetti di Alici in Olio di Oliva con Prezzemolo/Fillets of Anchovies in Olive Oil with Parsley *Agostino Recca*

Filetti di Alici in Olio di Oliva con Peperoncino/Fillets of Anchovies in Olive Oil with Hot Pepper *Agostino Recca*

Mozzarella di Bufala/Bufalo mozzarella

Fettine di Cedro/Cedar slices

Filetti di Alici Aromatizzati

alici (*Engraulis Encrasicolus*), olio di oliva, sale

Spicy Fillets of Anchovies

anchovies (*Engraulis Encrasicolus*), olive oil, salt,



540 g con Peperoncino
540 g with Hot Pepper



200 g con Peperoncino
200 g with Hot Pepper



90 g con Peperoncino
90 g with Hot Pepper



90 g con Capperi
90 g with Capers



230 g con Capperi
230 g with Capers



230 g con Prezzemolo
230 g with Parsley



230 g con Peperoncino
230 g with Hot Pepper

La delicata freschezza del prezzemolo, il deciso sapore dei capperi o le tonalità piccanti del peperoncino rosso? Qualsiasi sia la variante, i filetti di alici aromatizzati Agostino Recca sono perfetti per soddisfare ogni palato.

The delicate freshness of the parsley, the strong flavour of the capers or the hot taste of the red peppers? Whatever you choose, the spicy fillets of anchovies Agostino Recca are perfect to satisfy any taste.



Filetti di Alici in Olio di Semi di Girasole

alici (*Engraulis Encrasicolus*), olio di semi di girasole, sale

Fillets of Anchovies in Sunflower Seed Oil

anchovies (*Engraulis Encrasicolus*), sunflower oil, salt

1,7Kg
pezzetti/pieces



540 g con
Peperoncino
540 g with
Hot Pepper



230 g



540 g



Filetti di Alici in Olio di Semi di Girasole

alici (*Engraulis Encrasicolus*), olio di semi di girasole, sale

Fillets of Anchovies in Sunflower Seed Oil

anchovies (*Engraulis Encrasicolus*), sunflower oil, salt



1 Kg



200 g



AGOSTINO RECCA



AGOSTINO RECCA

Pasta di Acciughe in Olio di Semi di Girasole

acciughe (*Engraulis Encrasicolus*), sale, olio di semi di girasole

Anchovy paste in Sunflower Seed Oil

anchovies (*Engraulis Encrasicolus*), salt, sunflower oil



Tubetto da 60 g.



Un prelibato patè di alici del Mediterraneo in Olio di Semi di Girasole, da spalmare semplicemente sul pane o per guarnire sfiziose tartine, panini e pizze oppure declinato in sughi per paste o preparazioni culinarie articolate. Date carattere ai vostri piatti! Provatela con pasta, bruschetta, salse e formaggi!

A delicious Mediterranean anchovy pâté in sunflower seed oil, to be simply spread on bread or to garnish tasty canapés, sandwiches and pizzas, or used in sauces for pasta dishes or complex culinary preparations. Add flavor to your dishes! Try with pasta, bruschetta, sauce and cheeses!

Filetti di Alici Marinate

alici (*Engraulis Encrasicolus*), olio di semi di girasole, aceto di vino (contiene solfiti), sale, prezzemolo

Marinated Anchovies

anchovies (*Engraulis Encrasicolus*), sunflower oil, wine vinegar, (sulphites), salt, parsley

L'inconfondibile gusto di una delicata marinatura fa dei filetti di Alici marinate Agostino Recca una stuzzicante leccornia e una tentazione irresistibile. Da gustare anche da sole, le Alici marinate racchiudono in sé il vero sapore del mare.

The unmistakable flavour of a delicate marinade makes the fillets of marinated anchovies Agostino Recca an appetizing delicacy, a really irresistible temptation. So tasty that they can be tasted even alone, every marinated anchovy contains the true flavour of the good sea.



60 g



200 g



200 g



1 Kg

Filetti di Alacce in Olio di Semi di Girasole

Alacce (Sardinella Aurita), olio di semi di girasole, sale

Fillets of Round Sardinella in Sunflower Seed Oil

round Sardinella (Sardinella Aurita), sunflower oil, salt



540 g in Olio di Semi
di Girasole con Peperoncino
540 g in Sunflower Oil
with Hot Pepper

Colatura di Alici

alici (*Engraulis Encrasicolus*), sale, acqua

Anchovy Juice

anchovies (*Engraulis Encrasicolus*), salt, water



100 ml



11

È un concentrato di essenza mediterranea che affonda le sue origini nell'antica cucina romana, la prima a scoprirne le potenzialità e le varie applicazioni. Sulla pasta o sull'insalata la colatura di Alici *Agostino Recca* nobilita ogni piatto rendendolo inconfondibile.

Oggi, la colatura di alici è un prodotto cult, presente ormai nelle cucine dei grandi chef e di tutti coloro che apprezzano i veri sapori mediterranei.

It is a concentration of pure Mediterranean essence which has its origin in the ancient Roman cuisine, the first that a long time ago discovered the capabilities and all the various applications of this particular kind of gravy. Both on a dish of pasta or of salad, the "colatura" of anchovies by Agostino Recca ennobles each dish and makes it unique. Nowadays, this sauce is a cult product that can be found in the kitchens of the famous chefs and of all those who appreciate the true flavours of Mediterranean.

Ingredienti: Spaghetti, Colatura di Alici, Olio di Oliva, Aglio, Pezzemolo e Peperoncino.

Rosolate in padella uno spicchio d'aglio tritato con olio extra vergine di oliva. Fate cuocere gli spaghetti in acqua non salata e quando sono al dente scolateli e versate in padella aggiungendo pezzemolo tritato, peperoncino e un cucchiaino di Colatura di Alici

Ingredients: Spaghetti, Anchovy Juice, Extra Virgin Olive Oil, Garlic, Parsley, Chilli.

Brown in fry pan a crushed garlic clove with extra virgin olive oil. Cook the spaghetti in unsalty water and when they are "al dente" drain them and pour over in fry pan adding some crushed parsley, chilli and a spoon of Anchovy Juice.

Filetti di Tonno in Olio di Oliva

Tonno (*Thunnus Albacares*), olio di oliva, sale

Tuna Fillets in Olive Oil

Tuna (*Thunnus Albacares*), olive oil, salt



200 g



1,700 Kg

Dentro ogni latta e ogni vasetto di Filetti di Tonno *Agostino Recca* in Olio di Oliva è racchiuso l'antico gesto dell'invasettamento a mano, utilizzando soltanto i tranci migliori dei tonni yellowfin, mantenendone i valori proteici ed organolettici durante tutta la lavorazione.

Inside each can and jar of Tuna Fillets Agostino Recca in Olive Oil is contained the ancient act of filling by hand, using only the finest slices of yellowfin tunas, thus by preserving their proteic and organoleptic properties throughout the process.

Filetti di tonno in olio di oliva con bacche di capperi e olive verdi.
Tuna fillets in olive oil with caper berries and green olives.

Ingredienti/ Ingredients

Filetti di Tonno in Olio di Oliva/Tuna Fillets in Olive Oil *Agostino Recca*
Bacche di Capperi in Aceto di Vino/Caper Berries in Wine Vinegar *Agostino Recca*
Olive Verdi/Green Olives
Fettine di limone/Lemon slices
Pepe nero/Black pepper

Filetti di Sgombro in Olio di Oliva

Sgombro (*Scomber Scombrus*), olio di oliva, sale

Mackerel Fillets in Olive Oil

Mackerel (*Scomber Scombrus*), olive oil, salt



195 g



Filetti di Alici Linea “Stella del Mare”

alici (*Engraulis Encrasicolus*), olio di semi di girasole, sale

Fillets of Anchovies “Stella del Mare” Line

anchovies (*Engraulis Encrasicolus*), sunflower oil, salt



660 g pezzetti/pieces





Ingredienti (per 4 persone)/Ingredients (serves four)

350 g Cous cous; 300 g acqua/350 g Couscous; 300 g water
350g Vongole con guscio/350 g Baby Clams in their own juice "with shell"
n° 2 Zucchine Verdi/n° 2 Green Zucchini
n° 1 grande Melanzana/n° 1 big Eggplant
n° 2 spicchi di Aglio Vestito/n° 2 cloves of Garlic with skin
660 ml salsa pronta di pomodoro /660 ml tomato ready sauce
Prezzemolo/Parsley; Menta/Mint; Basilico/Basil
Olio di Oliva/Olive Oil
1/2 bicchiere di Vino Bianco/1/2 glass of White Wine
Sale, Pepe Nero e Peperoncino/Salt, Black Pepper and Hot Pepper

Tortino di cous cous con verdure grigliate,
vongole e salsa pronta di pomodoro.
*Couscous little pie with grilled vegetables,
clams and tomato ready sauce.*

Vongole al Naturale del Pacifico

Vongole sgusciate (*Paphia textile*), acqua, brodo di vongole, sale, acido citrico

Pacific Baby Clams in their own juice

Clams without shell (*Paphia textile*), water, clam juice, salt, citric acid.



130 g

Vongole al Naturale con guscio dell'Adriatico

Vongole con guscio (*Chamelea Gallina*), acqua, brodo di vongole, sale, acido citrico.

Adriatic Baby Clams with shell

Clams with shell (*Chamelea Gallina*), water, clam juice, salt, citric acid.



350 g

La ricca natura dei fondali del grande Mare Adriatico è l'ambiente da cui provengono le vongole selezionate da Agostino Recca, conservate in un delicato brodo di cottura che ne preserva la qualità e ne garantisce gusto e freschezza.

The rich nature of the seabed of the Adriatic Sea is the natural environment where the highly selected clams by Agostino Recca come from. They are kept into their own juice that preserves their quality and ensures taste and freshness.

Capperi all'Aceto di Vino

capperi, acqua, aceto di vino, sale,

Capperi al sale

capperi, sale

Bacche di Capperi all'Aceto di Vino

bacche di capperi, acqua, aceto di vino, sale,

Capers in Vinegar

capers, water, wine vinegar, salt,

Capers in Salt

capers, salt

Capers Berries in Wine Vinegar

capers berries, water, wine vinegar, salt,

Tanto più piccoli quanto più rari e prelibati. Solo i capperi più teneri e ricercati meritano di essere selezionati e conservati all'antica maniera, in aceto o sotto sale. I loro frutti poi, conosciuti anche come bacche di capperi, sono ideali per guarnire insalate, insaporire i secondi, esaltare ogni primo o accompagnare un aperitivo.

When they are smaller, they are rare and more delicious. Only the most tender and refined capers deserve to be selected and preserved using the ancient method of keeping them into vinegar or salt. Moreover their fruits, also known as caper berries, are perfect to garnish salads, to season each second course, or to bring out a first course, or to be served together with an aperitif (happy hour).



720 g



310 g



720 g



106 g



3,2 Kg



1 Kg



3,2 Kg



720 g



106 g

Origano a Mazzetti

origano

Oregano in Branches

origano



SCHEDE TECNICHE

Alici Salate (Shelf life 3 anni)

Ingredienti: Alici (*Engraulis Encrasicolus*), sale, acqua

Codice Articolo	Codice EAN	Confezione	Peso Kg cartone	Peso Kg termo pack	Pezzi x cartone/termo pack	Dimensione cartone (cm)	Cartoni x strato	N° Strati	Totale cartoni
AS45PLA	8 012464 000061	Scatola	22		4x5 kg	Largh. 22 Lungh. 44,5 Alt. 25,5	10	5	50
AS122	80 5387 0 7	Latta	22		12x1,700 kg	Largh. 32 Lungh. 45 Alt. 19	5	9	45
AS121TAPLA	8 012464 000085	Scatola	12		12x800g	Largh. 42,3 Lungh. 28,2 Alt. 14,7	11	7	77
AS615	8 012464 000429	Vaso vetro	14		6x1,500 kg	Largh. 31,5 Lungh. 49 Alt. 13,5	5	10	50
AS6800	8 012464 000450	Vaso vetro	7		6x800g	Largh. 23 Lungh. 33 Alt. 14	10	10	100
AS12270	8 012464 001037	Vaso vetro	6		12x270g	Largh. 20 Lungh. 27 Alt. 12,5	18	10	180

Alici Salate in Olio di Semi di Girasole (Shelf life 3 anni)

Ingredienti: Alici (*Engraulis Encrasicolus*), olio di semi di girasole, sale

Codice Articolo	Codice EAN	Confezione	Peso Kg cartone	Peso Kg termo pack	Pezzi x cartone/termo pack	Dimensione cartone (cm)	Cartoni x strato	N° Strati	Totale cartoni
AS615	801246400179	Vaschetta			6x1 kg	Largh. 31 Lungh. 45 Alt. 15	8	13	104
AS12200S	8012464001167	Vaschetta			12x200 g	Largh. 18,5 Lungh. 37,5 Alt. 11,5	17	18	306
AS1260S	8012464001440	Vaschetta			12x60 g	Largh. 25,5 Lungh. 17 Alt. 10	22	20	440

Alici Salate in Olio di Semi di Girasole con Peperoncino (Shelf life 3 anni)

Ingredienti: Alici (*Engraulis Encrasicolus*), olio di semi di girasole, sale, peperoncino

Codice Articolo	Codice EAN	Confezione	Peso Kg cartone	Peso Kg termo pack	Pezzi x cartone/termo pack	Dimensione cartone (cm)	Cartoni x strato	N° Strati	Totale cartoni
AS615P	8012464001716	Vaschetta			6x1 kg	Largh. 31 Lungh. 45 Alt. 15	8	13	104
AS12200SP	8012464001365	Vaschetta			12x200 g	Largh. 18,5 Lungh. 37,5 Alt. 11,5	17	18	306
AS1260SP	8012464001464	Vaschetta			12x60 g	Largh. 25,5 Lungh. 17 Alt. 10	22	20	440

Alici Salate in Olio di Semi di Girasole con Pezzemolo (Shelf life 3 anni)

Ingredienti: Alici (*Engraulis Encrasicolus*), olio di semi di girasole, sale, pezzemolo

Codice Articolo	Codice EAN	Confezione	Peso Kg cartone	Peso Kg termo pack	Pezzi x cartone/termo pack	Dimensione cartone (cm)	Cartoni x strato	N° Strati	Totale cartoni
AS615PR	8012464001723	Vaschetta			6x1 kg	Largh. 31 Lungh. 45 Alt. 15	8	13	104
AS12200SPR	8012464001372	Vaschetta			12x200 g	Largh. 18,5 Lungh. 37,5 Alt. 11,5	17	18	306
AS1260SPR	8012464001457	Vaschetta			12x60 g	Largh. 25,5 Lungh. 17 Alt. 10	22	20	440

Sardine Salate (Shelf life 3 anni)

Ingredienti: Sardine (*Sardina Pilchardus*), sale, acqua

Codice Articolo	Codice EAN	Confezione	Peso Kg cartone	Peso Kg termo pack	Pezzi x cartone/termo pack	Dimensione cartone (cm)	Cartoni x strato	N° Strati	Totale cartoni
SS45PLA	8 012464 000108	Scatola	22		4x5 kg	Largh. 22 Lungh. 44,5 Alt. 25,5	10	5	50
SS122	8 012464 000115	Latta	22		12x1,700 kg	Largh. 32 Lungh. 45 Alt. 19	5	9	45
SS121	80 5387 1 4	Latta	11		12x600g	Largh. 31 Lungh. 31 Alt. 14	12	10	120

Filetti di Alici in olio di semi di Girasole (Shelf life 3 anni)

Ingredienti: Alici (*Engraulis Encrasicolus*), olio di semi di girasole, sale

Codice Articolo	Codice EAN	Confezione	Peso Kg cartone	Peso Kg termo pack	Pezzi x cartone/termo pack	Dimensione cartone (cm)	Cartoni x strato	N° Strati	Totale cartoni
FA6540S	8 012464 000375	Vaso vetro		6	6x540g	Largh. 24,5 Lungh. 32 Alt. 10,5	11	14	154
FA6230S	8 012464 000474	Vaso vetro	3		6x230g	Largh. 20,5 Lungh. 30 Alt. 10	16	15	240
FA615	8012464001730	Vaschetta			6x1 Kg	Largh. 31 Lungh. 45 Alt. 15	8	13	104
FA12200S	8012464001129	Vaschetta			12x200 g	Largh. 18,5 Lungh. 37,5 Alt. 11,5	17	18	306
FA1260S	8012464001402	Vaschetta			12x60 g	Largh. 25,5 Lungh. 17 Alt. 10	22	20	440

Filetti di Alici in olio di semi di girasole con Peperoncino (Shelf life 3 anni)

Ingredienti: Alici (*Engraulis Encrasicolus*), olio di semi di girasole, sale, peperoncino

Codice Articolo	Codice EAN	Confezione	Peso Kg cartone	Peso Kg termo pack	Pezzi x cartone/termo pack	Dimensione cartone (cm)	Cartoni x strato	N° Strati	Totale cartoni
FA6540SP	8 012464 000122	Jar Glass		6	6x540g	Width 24,5 Length 32 Height 10,5	11	14	154
FA615P	8012464001747	Vaschetta			6x1 Kg	Width 31 Length 45 Height 15	8	13	104
FA12200SP	8012464001136	Vaschetta			12x200 g	Width 18,5 Length 37,5 Height 11,5	17	18	306
FA1260SP	8012464001426	Vaschetta			12x60 g	Width 25,5 Length 17 Height 10	22	20	440

Filetti di Alici in olio di semi di girasole con Prezzemolo (Shelf life 3 anni)

Ingredienti: Alici (*Engraulis Encrasicolus*), olio di semi di girasole, sale, prezzemolo

Codice Articolo	Codice EAN	Confezione	Peso Kg cartone	Peso Kg termo pack	Pezzi x cartone/termo pack	Dimensione cartone (cm)	Cartoni x strato	N° Strati	Totale cartoni
FA615PR	8012464001754	Vaschetta			6x1 Kg	Largh. 31 Lungh. 45 Alt. 15	8	13	104
FA12200SPR	8012464001143	Vaschetta			12x200 g	Largh. 18,5 Lungh. 37,5 Alt. 11,5	17	18	306
FA1260SPR	8012464001419	Vaschetta			12x60 g	Largh. 25,5 Lungh. 17 Alt. 10	22	20	440

Filetti di Alici in olio di semi di Girasole arrotolati con capperi (Shelf life 3 anni)

Ingredienti: Alici (*Engraulis Encrasicolus*), olio di semi di girasole, sale, capperi

Codice Articolo	Codice EAN	Confezione	Peso Kg cartone	Peso Kg termo pack	Pezzi x cartone/termo pack	Dimensione cartone (cm)	Cartoni x strato	N° Strati	Totale cartoni
FA615C	8012464001396	Vaschetta			6x1 Kg	Largh. 31 Lungh. 45 Alt. 15	8	13	104
FA12200SC	8012464001389	Vaschetta			12x200 g	Largh. 18,5 Lungh. 37,5 Alt. 11,5	17	18	306
FA1260SC	8012464001433	Vaschetta			12x60 g	Largh. 25,5 Lungh. 17 Alt. 10	22	20	440

Filetti di Alici a pezzetti in olio di semi di girasole (Shelf life 3 anni)

Ingredienti: Alici (*Engraulis Encrasicolus*), olio di semi di girasole, sale

Codice Articolo	Codice EAN	Confezione	Peso Kg cartone	Peso Kg termo pack	Pezzi x cartone/termo pack	Dimensione cartone (cm)	Cartoni x strato	N° Strati	Totale cartoni
FAP617S	8012464000382	Vaso vetro			6x1,7 Kg	Largh. 27 Lungh. 39 Alt.21	13	10	130
FAP6660S	8012464000207	Vaso vetro			6x660 g	Largh. 19 Lungh. 26 Alt. 17	22	11	242

Filetti di Alici in olio di Oliva (Shelf life 3 anni)

Ingredienti: Alici (*Engraulis Encrasicolus*), olio di oliva, sale

Codice Articolo	Codice EAN	Confezione	Peso Kg cartone	Peso Kg termo pack	Pezzi x cartone/termo pack	Dimensione cartone (cm)	Cartoni x strato	N° Strati	Totale cartoni
FA127100	8 012464 000153	Latta	10		12x710g	Largh. 25 Lungh. 32 Alt. 16	11	10	110
FA65400	8 012464 000368	Vaso vetro		6	6x540g	Largh. 24,5 Lungh. 32 Alt.10,5	11	14	154
FA123100	8 012464 000160	Latta	6		12x310g	Largh. 26 Lungh. 30,5 Alt. 9	11	20	220
FA62300	8 012464 000405	Vaso vetro	3		6x230g	Largh. 20,5 Lungh. 30 Alt. 10	16	15	240
FA62300ERGITA	8 012464 176025	Vaso vetro	3		6x230g	Largh. 16 Lungh. 24 Alt. 9,5	25	15	375
FA62000	8 012464 000344	Vaso vetro	2		6x200g	Largh. 16 Lungh. 24 Alt. 9,5	25	15	375
FA24900	80 4100 7 2	Vaso vetro	5		24x90g	Largh. 20,5 Lungh. 31 Alt. 11,5	16	15	240
FA2550ITA	80 4100 0 3	Latta	1,75		25x50g	Largh. 11 Lungh. 25,5 Alt. 10	33	14	462

Filetti di Alici in olio di Oliva con Peperoncino (Shelf life 3 anni)

Ingredienti: Alici (*Engraulis Encrasicolus*), olio di oliva, sale, peperoncino

Codice Articolo	Codice EAN	Confezione	Peso Kg cartone	Peso Kg termo pack	Pezzi x cartone/termo pack	Dimensione cartone (cm)	Cartoni x strato	N° Strati	Totale cartoni
FA65400P	8 012646 000009	Vaso vetro		6	6x540g	Largh. 24,5 Lungh. 32 Alt. 10,5	11	14	154
FA62300P	8 012464 000146	Vaso vetro	3		6x230g	Largh. 20,5 Lungh. 30 Alt. 10	16	15	240
FA62000P	8 012464 000399	Vaso vetro	2		6x200g	Largh. 16 Lungh. 24 Alt. 9,5	25	15	375
FA24900P	80 5387 8 3	Vaso vetro	5		24x90g	Largh. 20,5 Lungh. 31 Alt. 11,5	16	15	240

Filetti di Alici in olio di Oliva con Prezzemolo (Shelf life 3 anni)

Ingredienti: Alici (*Engraulis Encrasicolus*), olio di oliva, sale, prezzemolo

Codice Articolo	Codice EAN	Confezione	Peso Kg cartone	Peso Kg termo pack	Pezzi x cartone/termo pack	Dimensione cartone (cm)	Cartoni x strato	N° Strati	Totale cartoni
FA62300PR	8 012464 000436	Vaso vetro	3		6x230g	Largh. 20,5 Lungh. 30 Alt. 10	16	15	240

Filetti di Alici in olio di Oliva arrotolati con Capperi (Shelf life 3 anni)

Ingredienti: Alici (*Engraulis Encrasicolus*), olio di oliva, sale, capperi

Codice Articolo	Codice EAN	Confezione	Peso Kg cartone	Peso Kg termo pack	Pezzi x cartone/termo pack	Dimensione cartone (cm)	Cartoni x strato	N° Strati	Totale cartoni
FA62300C	8 012464 000412	Vaso vetro	3		6x230g	Largh. 20,5 Lungh. 30 Alt. 10	16	15	240
FA24900C	80 4100 6 5	Vaso vetro	5		24x90g	Largh. 20,5 Lungh. 31 Alt. 11,5	16	15	240

Filetti di Alacce in olio di semi di girasole (Shelf life 3 anni)

Ingredienti: Alacce (*Sardinella Aurita*), olio di semi di girasole, sale

Codice Articolo	Codice EAN	Confezione	Peso Kg cartone	Peso Kg termo pack	Pezzi x cartone/termo pack	Dimensione cartone (cm)	Cartoni x strato	N° Strati	Totale cartoni
FAL6540S	80 4100 9 6	Vaso vetro		6	6x540g	Largh. 24,5 Lungh. 32 Alt. 10,5	11	14	154

Filetti di Alacce in olio di semi di girasole con Peperoncino (Shelf life 3 anni)

Ingredienti: Alacce (*Sardinella Aurita*), olio di semi di girasole, sale, peperoncino

Codice Articolo	Codice EAN	Confezione	Peso Kg cartone	Peso Kg termo pack	Pezzi x cartone/termo pack	Dimensione cartone (cm)	Cartoni x strato	N° Strati	Totale cartoni
FAL6540SP	8 012464000467	Vaso vetro		6	6x540g	Largh. 24,5 Lungh. 32 Alt. 10,5	11	14	154

Pasta di acciughe in olio di semi di girasole (Shelf life 3 anni)

Ingredienti: Acciughe (*Engraulis Encrasicolus*), sale, olio di semi di girasole

Codice Articolo	Codice EAN	Confezione	Peso Kg cartone	Peso Kg termo pack	Pezzi x cartone/termo pack	Dimensione cartone (cm)	Cartoni x strato	N° Strati	Totale cartoni
PA2460SITA	8012464001662	Tubetto	2		24x60g	Largh. 22,5 Lungh. 28 Alt. 13	22	20	440

Colatura di Alici (Shelf life 3 anni)

Ingredienti: Alici (*Engraulis Encrasicolus*), sale, acqua

Codice Articolo	Codice EAN	Confezione	Peso Kg cartone	Peso Kg termo pack	Pezzi x cartone/termo pack	Dimensione cartone (cm)	Cartoni x strato	N° Strati	Totale cartoni
C121	8 012464 000771	Bottiglia		20	12x1 l	Largh. 26 Lungh. 39 Alt. 34	9	5	45
C12100	8 012464 000924	Bottiglia		3	12x100 ml	Largh. 15,5 Lungh. 19,5 Alt. 15	28	16	448

Filetti di Alici Marinate (Shelf life 1 anno)

Ingredienti: Alici (*Engraulis Encrasicolus*), olio di semi di girasole, aceto di vino (contiene solfiti), sale, prezzemolo

Codice Articolo	Codice EAN	Confezione	Peso Kg cartone	Peso Kg termo pack	Pezzi x cartone/termo pack	Dimensione cartone (cm)	Cartoni x strato	N° Strati	Totale cartoni
FAM61	80621874	Vaschetta	7,65		6x1 kg	Largh. 31 Lungh. 45 Alt. 15	6	12	72
FAM12200V	80621867	Vaschetta	4		12x200g	Largh. 18,5 Lungh. 37,5 Alt. 11,5	12	14	168

Filetti di Alici Marinate (Shelf life 1 anno)

Ingredienti: Alici (*Engraulis Encrasicolus*), olio di semi di girasole, aceto di vino (contiene solfiti), sale

Codice Articolo	Codice EAN	Confezione	Peso Kg cartone	Peso Kg termo pack	Pezzi x cartone/termo pack	Dimensione cartone (cm)	Cartoni x strato	N° Strati	Totale cartoni
FAM6200	80410027	Jar Glass	2,45		6x200g	Width 15,5 Length 22,5 Height 9,5	25	14	350
FAM1260VHITA	8012464001679	Tray			12x60 g	Width 25,5 Length 17 Height 10	22	20	440

Filetti di Tonno in olio di Oliva (Shelf life 5 anni)

Ingredienti: Tonno (*Thunnus Albacares*), olio di oliva, sale

Codice Articolo	Codice EAN	Confezione	Peso Kg cartone	Peso Kg termo pack	Pezzi x cartone/termo pack	Dimensione cartone (cm)	Cartoni x strato	N° Strati	Totale cartoni
FT62000	80 5387 7 6	Vaso vetro		2,4	6x200g	Largh. 16 Lungh. 23 Alt. 9	25	15	375
FT6170	8 012464 001006	Latta		12	6x1,700 Kg	Largh. 31,5 Lungh. 47,5 Alt. 10,5	5	10	50

Filetti di Sgombro in olio di Oliva (Shelf life 5 anni)

Ingredienti: Sgombro (*Scomber Scombrus*), olio di oliva, sale

Codice Articolo	Codice EAN	Confezione	Peso Kg cartone	Peso Kg termo pack	Pezzi x cartone/termo pack	Dimensione cartone (cm)	Cartoni x strato	N° Strati	Totale cartoni
FS61950	8012464001181	Vaso vetro			6x195g		34	12	400

Vongole al naturale del Pacifico (Shelf life 4 anni)

Ingredienti: Vongole sgusciate (*Paphia Textile*), acqua, brodo di vongole, sale, acido citrico

Codice Articolo	Codice EAN	Confezione	Peso Kg cartone	Peso Kg termo pack	Pezzi x cartone/termo pack	Dimensione cartone (cm)	Cartoni x strato	N° Strati	Totale cartoni
VN12130	8 012464 000306	Vaso vetro		3	12x130g	Largh. 17 Lungh. 23 Alt. 9,5	24	10	240

Vongole al naturale con guscio dell'Adriatico (Shelf life 3 anni)

Ingredienti: Vongole con guscio (*Chamelea Gallina*), acqua, brodo di vongole, sale, acido citrico

Codice Articolo	Codice EAN	Confezione	Peso Kg cartone	Peso Kg termo pack	Pezzi x cartone/termo pack	Dimensione cartone (cm)	Cartoni x strato	N° Strati	Totale cartoni
VNG6350	8 012464 000337	Vaso vetro		3,2	6x350g "con guscio"	Largh. 16 Lungh. 24 Alt. 9,5	24	15	360

Capperi all'Aceto di Vino (Shelf life 4 anni)

Ingredienti: Capperi, acqua, aceto di vino, sale

Codice Articolo	Codice EAN	Confezione	Peso Kg cartone	Peso Kg termo pack	Pezzi x cartone/termo pack	Dimensione cartone (cm)	Cartoni x strato	N° Strati	Totale cartoni
C24106AV	80 5387 4 5	Vaso vetro		4,8	24x106g	Largh. 20 Lungh. 31 Alt. 8,5	14	12	168
C6720AV	80 5387 9 0	Vaso vetro		6,5	6x720g	Largh. 18,5 Lungh. 29 Alt. 14	16	10	160
C232AV	8 012464 000252	Vaso vetro		8,8	2x3,2 kg	Largh. 15 Lungh. 31 Alt. 24	20	6	120

Capperi al sale (Shelf life 4 anni)

Ingredienti: Capperi, sale

Codice Articolo	Codice EAN	Confezione	Peso Kg cartone	Peso Kg termo pack	Pezzi x cartone/termo pack	Dimensione cartone (cm)	Cartoni x strato	N° Strati	Totale cartoni
C24106S	80 5387 3 8	Vaso vetro		4,8	24x106g	Largh. 20 Lungh. 31 Alt. 8,5	14	12	168
C6720S	8012464000269	Vaso vetro		6,5	6x680g	Largh. 18,5 Lungh. 29 Alt. 14	16	10	160
C615P	8012464001051	Secchiello			6x1Kg	Largh. 24,5 Lungh. 32 Alt. 10,5	13	15	195
C615G	8012464001075	Secchiello			6x1Kg	Largh. 24,5 Lungh. 32 Alt. 10,5	13	15	195

Bacche di Capperi all'Aceto di Vino (Shelf life 4 anni)

Ingredienti: Bacche di Capperi, acqua, aceto di vino, sale

Codice Articolo	Codice EAN	Confezione	Peso Kg cartone	Peso Kg termo pack	Pezzi x cartone/termo pack	Dimensione cartone (cm)	Cartoni x strato	N° Strati	Totale cartoni
BC12314AV	80 6218 0 5	Vaso vetro		5,88	12x314g	Largh. 20 Lungh. 27,5 Alt. 13	14	10	140
BC6720AV	80 6218 1 2	Vaso vetro		6,5	6x720g	Largh. 18,5 Lungh. 29 Alt. 14	16	10	160
BC232AV	80 6218 2 9	Vaso vetro		8,8	2x3,2 kg	Largh. 15 Lungh. 31 Alt. 24	20	6	120

Origano a mazzetti (Shelf life 3 anni)

Ingredienti: Origano

Codice Articolo	Codice EAN	Confezione	Peso Kg cartone	Peso Kg termo pack	Pezzi x cartone/termo pack	Dimensione cartone (cm)	Cartoni x strato	N° Strati	Totale cartoni
o	8 012464 000290	mazzetto	1		12x60g	Largh. 32,5 Lungh. 47,5 Alt. 13	5	13	65

N.B. = La pallettizzazione si riferisce a pallet Epal di misura 80x120cm

PRODUCT SPECIFICATIONS

Salted Anchovies (Shelf life 3 years)

Ingredients: Anchovies (*Engraulis Encrasicolus*), salt, water

Article Code	EAN Code	Packing	Weight per carton (kg)	Weight per Thermo pack (kg)	Units per carton/Thermo pack	Carton dimension (cm)	Cartons per layer	Layer number	Total cartons
AS45PLA	8 012464 000061	Tin	22		4x5 kg	Width 22 Length 44,5 Height 25,5	10	5	50
AS122	80 5387 0 7	Tin	22		12x1,700 kg	Width 32 Length 45 Height 19	5	9	45
AS12ITAPLA	8 012464 000085	Tin	12		12x800g	Width 42,3 Length 28,2 Height 14,7	11	7	77
AS615	8 012464 000429	Jar Glass	14		6x1,500 kg	Width 31,5 Length 49 Height 13,5	5	10	50
AS6800	8 012464 000450	Jar Glass	7		6x800g	Width 23 Length 33 Height 14	10	10	100
AS12270	8 012464 001037	Jar Glass	6		12x270g	Width 20 Length 27 Height 12,5	18	10	180

Salted Anchovies in Sunflower Seed Oil (Shelf life 3 years)

Ingredients: Anchovies (*Engraulis Encrasicolus*), Sunflower oil, salt

Article Code	EAN Code	Packing	Weight per carton (kg)	Weight per Thermo pack (kg)	Units per carton/Thermo pack	Carton dimension (cm)	Cartons per layer	Layer number	Total cartons
AS615	801246400179	Tray			6x1 kg	Width 31 Length 45 Height 15	8	13	104
AS12200S	8012464001167	Tray			12x200 g	Width 18,5 Length 37,5 Height 11,5	17	18	306
AS1260S	8012464001440	Tray			12x60 g	Width 25,5 Length 17 Height 10	22	20	440

Salted Anchovies in Sunflower Seed Oil with hot Pepper (Shelf life 3 years)

Ingredients: Anchovies (*Engraulis Encrasicolus*), sunflower oil, salt, hot pepper

Article Code	EAN Code	Packing	Weight per carton (kg)	Weight per Thermo pack (kg)	Units per carton/Thermo pack	Carton dimension (cm)	Cartons per layer	Layer number	Total cartons
AS61SP	8012464001716	Tray			6x1 kg	Width 31 Length 45 Height 15	8	13	104
AS12200SP	8012464001365	Tray			12x200 g	Width 18,5 Length 37,5 Height 11,5	17	18	306
AS1260SP	8012464001464	Tray			12x60 g	Width 25,5 Length 17 Height 10	22	20	440

Salted Anchovies in Sunflower See Oil with Parsley (Shelf life 3 anni)

Ingredienti: Anchovies (*Engraulis Encrasicolus*), sunflower oil, salt, parsley

Article Code	EAN Code	Packing	Weight per carton (kg)	Weight per Thermo pack (kg)	Units per carton/Thermo pack	Carton dimension (cm)	Cartons per layer	Layer number	Total cartons
AS61SPR	8012464001723	Tray			6x1 kg	Width 31 Length 45 Height 15	8	13	104
AS12200SPR	8012464001372	Tray			12x200 g	Width 18,5 Length 37,5 Height 11,5	17	18	306
AS1260SPR	8012464001457	Tray			12x60 g	Width 25,5 Length 17 Height 10	22	20	440

Salted Sardines (Shelf life 3 years)

Ingredients: Sardines (*SardinaPüchardus*), salt, water

Article Code	EAN Code	Packing	Weight per carton (kg)	Weight per Thermo pack (kg)	Units per carton/Thermo pack	Carton dimension (cm)	Cartons per layer	Layer number	Total cartons
SS45PLA	8 012464 000108	Tin	22		4x5 kg	Width 22 Length 44,5 Height 25,5	10	5	50
SS122	8 012464 000115	Tin	22		12x1,700 kg	Width 32 Length 45 Height 19	5	9	45
SS121	80 5387 1 4	Tin	11		12x600g	Width 31 Length 31 Height 14	12	10	120

Fillets of Anchovies in Sunflower seed oil (Shelf life 3 years)

Ingredients: Anchovies (*Engraulis Encrasicolus*), sunflower oil, salt

Article Code	EAN Code	Packing	Weight per carton (kg)	Weight per Thermo pack (kg)	Units per carton/Thermo pack	Carton dimension (cm)	Cartons per layer	Layer number	Total cartons
FA6540S	8 012464 000375	Jar Glass		6	6x540g	Width 24,5 Length 32 Height 10,5	11	14	154
FA6230S	8 012464 000474	Jar Glass	3		6x230g	Width 20,5 Length 30 Height 10	16	15	240
FA615	8012464001730	Tray			6x1 Kg	Width 31 Length 45 Height 15	8	13	104
FA12200S	8012464001129	Tray			12x200 g	Width 18,5 Length 37,5 Height 11,5	17	18	306
FA1260S	8012464001402	Tray			12x60 g	Width 25,5 Length 17 Height 10	22	20	440

Filletts of Anchovies in Sunflower seed oil with Hot Pepper (Shelf life 3 years)

Ingredients: Anchovies (*Engraulis Encrasicolus*), sunflower oil, salt, hot pepper

Article Code	EAN Code	Packing	Weight per carton (kg)	Weight per Thermo pack (kg)	Units per carton/Thermo pack	Carton dimension (cm)	Cartons per layer	Layer number	Total cartons
FA6540SP	8 012464 000122	Jar Glass		6	6x540g	Width 24,5 Length 32 Height 10,5	11	14	154
FA615P	8012464001747	Tray			6x1 Kg	Width 31 Length 45 Height 15	8	13	104
FA12200SP	8012464001136	Tray			12x200 g	Width 18,5 Length 37,5 Height 11,5	17	18	306
FA1260SP	8012464001426	Tray			12x60 g	Width 25,5 Length 17 Height 10	22	20	440

Filletts of Anchovies in Sunflower seed oil with Parsley (Shelf life 3 years)

Ingredients: Anchovies (*Engraulis Encrasicolus*), sunflower oil, salt, parsley

Article Code	EAN Code	Packing	Weight per carton (kg)	Weight per Thermo pack (kg)	Units per carton/Thermo pack	Carton dimension (cm)	Cartons per layer	Layer number	Total cartons
FA615PR	8012464001754	Tray			6x1 Kg	Largh. 31 Lungh. 45 Alt. 15	8	13	104
FA12200SPR	8012464001143	Tray			12x200 g	Largh. 18,5 Lungh. 37,5 Alt. 11,5	17	18	306
FA1260SPR	8012464001419	Tray			12x60 g	Largh. 25,5 Lungh. 17 Alt. 10	22	20	440

Filletts of Anchovies in Sunflower seed oil rolled with Capers (Shelf life 3 years)

Ingredients: Anchovies (*Engraulis Encrasicolus*), sunflower oil, salt, capers

Article Code	EAN Code	Packing	Weight per carton (kg)	Weight per Thermo pack (kg)	Units per carton/Thermo pack	Carton dimension (cm)	Cartons per layer	Layer number	Total cartons
FA615C	8012464001396	Tray			6x1 Kg	Largh. 31 Lungh. 45 Alt. 15	8	13	104
FA12200SC	8012464001389	Tray			12x200 g	Largh. 18,5 Lungh. 37,5 Alt. 11,5	17	18	306
FA1260SC	8012464001433	Tray			12x60 g	Largh. 25,5 Lungh. 17 Alt. 10	22	20	440

Filletts of Anchovies pieces in Sunflower seed oil (Shelf life 3 year)

Ingredients: Anchovies (*Engraulis Encrasicolus*), sunflower oil, salt

Article Code	EAN Code	Packing	Weight per carton (kg)	Weight per Thermo pack (kg)	Units per carton/Thermo pack	Carton dimension (cm)	Cartons per layer	Layer number	Total cartons
FAP617S	8012464000382	Jar Glass			6x1,7 Kg	Width 27 Length 39 Height 21	13	10	130
FAP6660S	8012464000207	Jar Glass			6x660 g	Width 19 Length 26 Height 17	22	11	242

Filletts of Anchovies in Olive oil (Shelf life 3 year)

Ingredients: Anchovies (*Engraulis Encrasicolus*), olive oil, salt

Article Code	EAN Code	Packing	Weight per carton (kg)	Weight per Thermo pack (kg)	Units per carton/Thermo pack	Carton dimension (cm)	Cartons per layer	Layer number	Total cartons
FA127100	8 012464 000153	Tin	10		12x710g	Width 25 Length 32 Height 16	11	10	110
FA65400	8 012464 000368	Jar Glass		6	6x540g	Width 24,5 Length 32 Height 10,5	11	14	154
FA123100	8 012464 000160	Tin	6		12x310g	Width 26 Length 30,5 Height 9	11	20	220
FA62300	8 012464 000405	Jar Glass	3		6x230g	Width 20,5 Length 30 Height 10	16	15	240
FA62300ERGITA	8 012464 176025	Jar Glass	3		6x230g	Width 16 Length 24 Height 9,5	25	15	375
FA62000	8 012464 000344	Jar Glass	2		6x200g	Width 16 Length 24 Height 9,5	25	15	375
FA24900	80 4100 7 2	Jar Glass	5		24x90g	Width 20,5 Length 31 Height 11,5	16	15	240
FA2550ITA	80 4100 0 3	Tin	1,75		25x50g	Width 11 Length 25,5 Height 10	33	14	462

Filletts of Anchovies in Olive oil with Hot Pepper (Shelf life 3 years)

Ingredients: Anchovies (*Engraulis Encrasicolus*), olive oil, salt, hot pepper

Article Code	EAN Code	Packing	Weight per carton (kg)	Weight per Thermo pack (kg)	Units per carton/Thermo pack	Carton dimension (cm)	Cartons per layer	Layer number	Total cartons
FA65400P	8 012646 000009	Jar Glass		6	6x540g	Width 24,5 Length 30 Height 10	11	14	154
FA62300P	8 012646 000146	Jar Glass	3		6x230g	Width 20,5 Length 30 Height 10	16	15	240
FA62000P	8 012646 000399	Jar Glass	2		6x200g	Width 16 Length 24 Height 9,5	25	15	375
FA24900P	80 5387 8 3	Jar Glass	5		24x90g	Width 20,5 Length 31 Height 11,5	16	15	240

Filletts of Anchovies in Olive oil with Parsley (Shelf life 3 years)

Ingredients: Anchovies (*Engraulis Encrasicolus*), olive oil, salt, parsley

Article Code	EAN Code	Packing	Weight per carton (kg)	Weight per Thermo pack (kg)	Units per carton/Thermo pack	Carton dimension (cm)	Cartons per layer	Layer number	Total cartons
FA62300PR	8 012464 000436	Jar Glass	3		6x230g	Width 20,5 Length 30 Height 10	16	15	240

Filletts of Anchovies in Olive oil rolled with Capers (Shelf life 3 years)

Ingredients: Anchovies (*Engraulis Encrasicolus*), olive oil, salt, capers

Article Code	EAN Code	Packing	Weight per carton (kg)	Weight per Thermo pack (kg)	Units per carton/Thermo pack	Carton dimension (cm)	Cartons per layer	Layer number	Total cartons
FA62300C	8 012464 000412	Vaso vetro	3		6x230g	Largh. 20,5 Lungh. 30 Alt. 10	16	15	240
FA24900C	80 4100 6 5	Vaso vetro	5		24x90g	Largh. 20,5 Lungh. 31 Alt. 11,5	16	15	240

Filletts of Round Sardinella in Sunflower seed oil (Shelf life 3 years)

Ingredients: Round Sardinella (*Sardinella Aurita*), sunflower oil, salt

Article Code	EAN Code	Packing	Weight per carton (kg)	Weight per Thermo pack (kg)	Units per carton/Thermo pack	Carton dimension (cm)	Cartons per layer	Layer number	Total cartons
FAL6540S	80 4100 9 6	Jar Glass		6	6x540g	Width 24,5 Length 32 Height 10,5	11	14	154

Filletts of Round Sardinella in Sunflower seed oil with Hot Pepper (Shelf life 3 years)

Ingredients: Round Sardinella (*Sardinella Aurita*), sunflower oil, salt, hot pepper

Article Code	EAN Code	Packing	Weight per carton (kg)	Weight per Thermo pack (kg)	Units per carton/Thermo pack	Carton dimension (cm)	Cartons per layer	Layer number	Total cartons
FAL6540SP	8 012464000467	Jar Glass		6	6x540g	Width 24,5 Length 32 Height 10,5	11	14	154

Anchovy paste in Sunflower Seed Oil (Shelf life 3 years)

Ingredients: Anchovies (*Engraulis Encrasicolus*), salt, sunflower oil

Article Code	EAN Code	Packing	Weight per carton (kg)	Weight per Thermo pack (kg)	Units per carton/Thermo pack	Carton dimension (cm)	Cartons per layer	Layer number	Total cartons
PA2460SITA	8012464001662	Tube	2		24x60g	Width 22,5 Length 28 Height 13	22	20	440

Anchovy Juice (Shelf life 3 years)

Ingredients: Anchovies (*Engraulis Encrasicolus*), salt, water

Article Code	EAN Code	Packing	Weight per carton (kg)	Weight per Thermo pack (kg)	Units per carton/Thermo pack	Carton dimension (cm)	Cartons per layer	Layer number	Total cartons
C121	8 012464 000771	Bottle		20	12x1 l	Width 26 Length 39 Height 34	9	5	45
C12100	8 012464 000924	Bottle		3	12x100 ml	Width 15,5 Length 19,5 Height 15	28	16	448

Marinated Anchovies (Shelf life 1 year)

Ingredients: Anchovies (*Engraulis Encrasicolus*), sunflower oil, wine vinegar (sulphites), salt, parsley

Article Code	EAN Code	Packing	Weight per carton (kg)	Weight per Thermo pack (kg)	Units per carton/Thermo pack	Carton dimension (cm)	Cartons per layer	Layer number	Total cartons
FAM61	80621874	Tray	7,65		6x1 kg	Width 31 Length 45 Height 15	6	12	72
FAM12200V	80621867	Tray	4		12x200g	Width 18,5 Length 37,5 Height 11,5	12	14	168

Marinated Anchovies (Shelf life 1 year)

Ingredients: Anchovies (*Engraulis Encrasicolus*), sunflower oil, wine vinegar (sulphites), salt

Article Code	EAN Code	Packing	Weight per carton (kg)	Weight per Thermo pack (kg)	Units per carton/Thermo pack	Carton dimension (cm)	Cartons per layer	Layer number	Total cartons
FAM6200	80410027	Jar Glass	2,45		6x200g	Width 15,5 Length 22,5 Height 9,5	25	14	350
FAM1260VHITA	8012464001679	Tray			12x60 g	Width 25,5 Length 17 Height 10	22	20	440

Tuna Fillets in Olive oil (Shelf life 5 years)

Ingredients: Tuna (*Thunnus Albacares*), olive oil, salt

Article Code	EAN Code	Packing	Weight per carton (kg)	Weight per Thermo pack (kg)	Units per carton/Thermo pack	Carton dimension (cm)	Cartons per layer	Layer number	Total cartons
FT62000	80 5387 7 6	Jar Glass		2,4	6x200g	Width 16 Length 23 Height 9	25	15	375
FT6170	8 012464 001006	Tin		12	6x1,700 Kg	Width 31,5 Length 47,5 Height 10,5	5	10	50

Mackerel Fillets in Olive Oil (Shelf life 5 years)

Ingredients: Mackerel (*Scomber Scombrus*), olive oil, salt

Article Code	EAN Code	Packing	Weight per carton (kg)	Weight per Thermo pack (kg)	Units per carton/Thermo pack	Carton dimension (cm)	Cartons per layer	Layer number	Total cartons
F561950	8012464001181	Jar Glass			6x195g		34	12	400

Pacific Baby Clams in their own juice (Shelf life 4 years)

Ingredients: Clams without shell (*Paphia Textile*), water, clam juice, salt, citric acid

Article Code	EAN Code	Packing	Weight per carton (kg)	Weight per Thermo pack (kg)	Units per carton/Thermo pack	Carton dimension (cm)	Cartons per layer	Layer number	Total cartons
VN12130	8 012464 000306	Jar Glass		3	12x130g	Width 17 Length 23 Height 9,5	24	10	240

Adriatic Baby Clams with shell (Shelf life 3 years)

Ingredients: Clams with shell (*Chamelea Gallina*), water, clam juice, salt, citric acid

Article Code	EAN Code	Packing	Weight per carton (kg)	Weight per Thermo pack (kg)	Units per carton/Thermo pack	Carton dimension (cm)	Cartons per layer	Layer number	Total cartons
VNG6350	8 012464 000337	Jar Glass		3,2		Width 16 Length 24 Height 9,5	24	15	360

Capers in vinegar (Shelf life 4 years)

Ingredients: Capers, water, wine vinegar, salt

Article Code	EAN Code	Packing	Weight per carton (kg)	Weight per Thermo pack (kg)	Units per carton/Thermo pack	Carton dimension (cm)	Cartons per layer	Layer number	Total cartons
C24106AV	80 5387 4 5	Jar Glass		4,8	24x106g	Width 20 Length 31 Height 8,5	14	12	168
C6720AV	80 5387 9 0	Jar Glass		6,5	6x720g	Width 18,5 Length 29 Height 14	16	10	160
C232AV	8 012464 000252	Jar Glass		8,8	2x3,2 kg	Width 15 Length 31 Height 24	20	6	120

Capers in salt (Shelf life 4 years)

Ingredients: Capers, salt

Article Code	EAN Code	Packing	Weight per carton (kg)	Weight per Thermo pack (kg)	Units per carton/Thermo pack	Carton dimension (cm)	Cartons per layer	Layer number	Total cartons
C24106S	80 5387 3 8	Jar Glass		4,8	24x106g	Width 20 Length 31 Height 8,5	14	12	168
C6720S	8012464000269	Jar Glass		6,5	6x680g	Width 18,5 Length 29 Height 14	16	10	160
C615P	8012464001051	Bucket			6x1Kg	Width 24,5 Length 32 Height 10,5	13	15	195
C615G	8012464001075	Bucket			6x1Kg	Width 24,5 Length 32 Height 10,5	13	15	195

Caper Berries in vinegar (Shelf life 4 years)

Ingredients: Caper berries, water, wine vinegar, salt

Article Code	EAN Code	Packing	Weight per carton (kg)	Weight per Thermo pack (kg)	Units per carton/Thermo pack	Carton dimension (cm)	Cartons per layer	Layer number	Total cartons
BC12314AV	80 6218 0 5	Jar Glass		5,88	12x314g	Width 20 Length 27,5 Height 13	14	10	140
BC6720AV	80 6218 1 2	Jar Glass		6,5	6x720g	Width 18,5 Length 29 Height 14	16	10	160
BC232AV	80 6218 2 9	Jar Glass		8,8	2x3,2 kg	Width 15 Length 31 Height 24	20	6	120

Oregano in branches (Shelf life 3 years)

Ingredients: Oregano

Article Code	EAN Code	Packing	Weight per carton (kg)	Weight per Thermo pack (kg)	Units per carton/Thermo pack	Carton dimension (cm)	Cartons per layer	Layer number	Total cartons
o	8 012464 000290	Branch	1		12x60g	Width 32,5 Length 47,5 Height 13	5	13	65

P. S. = All the pallets are to be considered Epal 80x120cm



Agostino Recca da oltre quattro generazioni infonde amore per la tradizione e attenzione alla qualità per il prodotto del Mediterraneo.

Agostino Recca for four generations breathe love into tradition and attention to the quality of the Mediterranean product.

ANCHOIS SALÉS

FISHING CENTER

®

PRODUIT D'ITALIE



POIDS NET 1000 g
POIDS ÉGOUTTÉ 600 g
INGRÉDIENTS: ANCHOIS - SEL - SAUMURE

O RECCA

IGILY - ITALY

TENERE IN
LUOGO FRESCO

KEEP IN
COOL PLACE

GARDER EN
LIEUX FRAIS



adduma communication

Agostino Recca Conserve Alimentari Srl

C.da Santa Maria
92019 SCIACCA (AG)
P. IVA/COD. FISC. 02263720845
tel. +39 0925 23906
fax +39 0925 902139
e-mail agostinorecca@agostinorecca.com



AGOSTINO RECCA

www.agostinorecca.com