

Art.

CPROPAV05



Glasvase 540 gr



Kapern Ø 7 mm Essig

Ligne **CATERING** ;  
Ausgewählte Kapern, eingelegt  
in Weinessig.



°C  
Ambiente



Art.

CPRP1AV05



Glasvase 540 gr



Kapern Ø 9 mm Essig

Ligne **CATERING** ;  
Ausgewählte Kapern, eingelegt  
in Weinessig.



°C  
Ambiente



Art.

CPRPSSVR10



Plastikvase  
1000 gr



Gesalzene Kapern Ø 9 mm

Ligne **CATERING** ;  
Ausgewählte Kapern, in Salz  
eingelegt.



°C  
Ambiente



Art.

CPRG1AV05



Glasvase 540 gr



Cucunci Frutto del cappero

Ligne **CATERING** ;  
Ausgewählte Kapernfrüchte der  
Sorte „Cucunci“, eingelegt in  
Weinessig.



°C  
Ambiente



Tipico It s.r.l.

[www.tipicoit.com](http://www.tipicoit.com) – e-Mail: [info@tipicoit.com](mailto:info@tipicoit.com)

Art.

CARM10V17



Glasvase 1600 gr

## Mittelgroße Artischocken in Sonnenblumenöl

Ligne **CATERING** ;  
Mittelgroße Artischocken,  
eingelegt in Sonnenblumenöl.



°C  
Ambiente



Art.

CARN1NB30



Zinn 2550 gr

## Natürliche Artischocken

Ligne **CATERING** ;  
Natürlich kalibrierte  
Artischocken.



°C  
Ambiente



Art.

CARC10B30



Zinn 2400 gr

## Artischockenblüten in Sonnenblumenöl

Ligne **CATERING** ;  
Ausgewählte Artischocken,  
eingelegt in Sonnenblumenöl.



°C  
Ambiente



Art.

CARS10V17



Glasvase 1600 gr

## Natürliche Artischocken

Ligne **CATERING** ;  
Halbierte Artischocken, eingelegt  
in Sonnenblumenöl.



°C  
Ambiente



Tipico It s.r.l.

[www.tipicoit.com](http://www.tipicoit.com) – e-Mail: [info@tipicoit.com](mailto:info@tipicoit.com)

Art.

CARS3OS17



Umschlag 1700 gr

## Artischockenspalten in Sonnenblumenöl

Ligne **CATERING** ;  
In Viertel geschnittene  
Artischocken, eingelegt in  
Sonnenblumenöl.



°C  
Ambiente



Art.

CARS5OS17



Umschlag 1700 gr

## In Sonnenblumenöl sautierte Artischockenspalten

Ligne **CATERING** ;  
Sautierte Artischocken  
(Petersilie und Knoblauch),  
geviertelt und in  
Sonnenblumenöl eingelegt.



°C  
Ambiente



Art.

CARS3NS17



Umschlag 1700 gr

## Natürliche Artischockenspalten

Ligne **CATERING** ;  
Artischockenspalten,  
naturbelassen konserviert.



°C  
Ambiente



Art.

CARF4SNB30



Zinn 2500 gr

## Natürliche Artischockenscheiben

Ligne **CATERING** ;  
Artischockenscheiben,  
naturbelassen konserviert.



°C  
Ambiente



Tipico It s.r.l.

[www.tipicoit.com](http://www.tipicoit.com) – e-Mail: [info@tipicoit.com](mailto:info@tipicoit.com)

Art.

CARF4OS14



Umschlag 1450 gr

## In Sonnenblumenöl sautierte Artischockenscheiben

Ligne **CATERING** ;  
In Sonnenblumenöl eingelegte,  
sautierte Artischockenscheiben.



°C  
Ambiente



Art.

CARF4OS17



Umschlag 1700 gr

## Artischockenscheiben in Sonnenblumenöl

Ligne **CATERING** ;  
In Sonnenblumenöl eingelegte  
Artischockenscheiben.



°C  
Ambiente



Art.

CARF1OV31



Glasvase  
2900 gr

## Artischockenscheiben, leicht in Sonnenblumenöl mariniert

Ligne **CATERING** ;  
Leicht säuerliche  
Artischockenscheiben,  
eingelegt in Sonnenblumenöl.



°C  
Ambiente



Art.

CARR1OB30



Zinn 2400 gr

## Römische „alla Romana“ Artischocken mit Stiel in Sonnenblumenöl

Ligne **CATERING** ;  
Ganze Artischocken mit Stielen,  
sautiert und in Sonnenblumenöl  
eingelegt.



°C  
Ambiente



Tipico It s.r.l.

[www.tipicoit.com](http://www.tipicoit.com) – e-Mail: [info@tipicoit.com](mailto:info@tipicoit.com)

Art.

CARRUST10V31



Glasvase 2900 gr

## Traditionelle Artischocken in Sonnenblumenöl

Ligne **CATERING** ;  
Artischockenherzen, nach  
einem traditionellen Rezept, das  
sie durch das Einlegen in  
Sonnenblumenöl leicht dunkel  
färbt.



°C  
Ambiente



Art.

CMAA10B08



Zinn 800 gr

## Spargelcreme

Ligne **CATERING** ;  
Creme aus Spargelspitzen und  
Sonnenblumenöl.



°C  
Ambiente



Art.

CMAC10B08



Zinn 800 gr

## Artischockencreme

Ligne **CATERING** ;  
Creme, zubereitet mit  
ausgewählten Artischocken und  
Sonnenblumenöl.



°C  
Ambiente



Art.

CMAR10B08



Zinn 800 gr

## Radicchio-Creme

Ligne **CATERING** ;  
Eine Creme aus ausgewähltem  
frischem Radicchio,  
Sonnenblumenöl, Rotwein und  
Zwiebeln.



°C  
Ambiente



Tipico It s.r.l.

[www.tipicoit.com](http://www.tipicoit.com) – e-Mail: [info@tipicoit.com](mailto:info@tipicoit.com)

Art.  
CMAP1OB08



Zinn 800 gr



## Steinpilzcreme

Ligne **CATERING** ;  
Sahne, zubereitet mit  
Steinpilzen, Sonnenblumenöl  
und Aromen.



°C  
Ambiente



Art.  
CMAFIN1OV05



Glasvase 520 gr



## Fenchelcreme

Ligne **CATERING** ;  
Sahne aus wilden  
Fenchelblättern und -blüten  
sowie Sonnenblumenöl.



°C  
Ambiente



Art.  
CMAFROV05



Glasvase 510 gr



## Friarielli Brokkoli-Röschencreme

Ligne **CATERING** ;  
Creme aus Rügenblättern mit  
Sonnenblumenöl und  
Chilipfeffer.



°C  
Ambiente



Art.  
CMAN1OV05



Glasvase 510 gr



## Walnusscreme

Ligne **CATERING** ;  
Creme aus gemahlenden  
Walnüssen, Olivenöl und  
Parmesan.



°C  
Ambiente



Art.  
CMAORT10V05



Glasvase 540 gr



## Brennesselcreme

Ligne **CATERING** ;  
Eine Creme aus vermahlenden  
Brennnesselspitzen und  
Sonnenblumenöl.



°C  
Ambiente



Art.  
CMAPEP10V05



Glasvase 540 gr



## Pfeffercreme

Ligne **CATERING** ;  
Sahne, zubereitet mit gelben  
und roten Paprikaschoten.



°C  
Ambiente



Art.  
CMAPISV05



Glasvase 520 gr



## Pistaziencreme

Ligne **CATERING** ;  
Creme auf Pistazienbasis.



°C  
Ambiente



Art.  
CMAPS10V05



Glasvase 500 gr



## sonnengetrocknete Tomatencreme

Ligne **CATERING** ;  
Sahne aus getrockneten  
Tomaten.



°C  
Ambiente



Art.  
CMARUCOV05



Glasvase 510 gr



Rucolacreme

Ligne **CATERING** ;  
Rucolacreme.



°C  
Ambiente



Art.  
CMAZ1OB04



Zinn 400 gr



Kürbiscreme

Ligne **CATERING** ;  
Kürbiscreme.



°C  
Ambiente



Art.

FNGCNNS17



Umschlag 1700 gr



Natürlich geschnittene Champignons

Ligne **CATERING** ;  
Frische Champignons, in  
Scheiben geschnitten und in  
natürlicher Sauce eingelegt.



°C  
Ambiente



Art.

FNGTSP12OS17



Umschlag 1700 gr



In Sonnenblumenöl sautierte Champignons

Ligne **CATERING** ;  
Frische Champignons, in  
Scheiben geschnitten und leicht  
angebraten, in Sonnenblumenöl  
konserviert.



°C  
Ambiente



Tipico It s.r.l.

[www.tipicoit.com](http://www.tipicoit.com) – e-Mail: [info@tipicoit.com](mailto:info@tipicoit.com)

Art.

FNGT1OS17



Umschlag 1700 gr



### Gebratene Champignons mit Gemüse



°C  
Ambiente

Ligne **CATERING** ;  
Frische Champignons, in  
Scheiben geschnitten und  
sautiert, in Gemüsebrühe,  
Wasser und Sonnenblumenöl  
eingelegt.



Art.

FNGTT1OB08



Zinn 800 gr



### Gebratene Champignons mit Trüffel



°C  
Ambiente

Ligne **CATERING** ;  
Frisch geschnittene  
Champignons, sautiert mit in  
Trüffelöl eingelegten  
Sommertrüffelspänen.



Art.

FNGPTEOS17



Umschlag 1700 gr



### Steinpilze in Öl sautiert



°C  
Ambiente

Ligne **CATERING** ;  
Hochwertige Steinpilze, in  
Scheiben geschnitten, sautiert  
und in Sonnenblumenöl und  
Kräutern eingelegt.



Art.

RADG1OB08



Zinn 700 gr



### Gegrillter roter Radicchio in Öl



°C  
Ambiente

Ligne **CATERING** ;  
Ausgewählter frischer  
Radicchio, gegrillt und in  
Sonnenblumenöl sautiert.



Tipico It s.r.l.

[www.tipicoit.com](http://www.tipicoit.com) – e-Mail: [info@tipicoit.com](mailto:info@tipicoit.com)

Art.

MLZG1OS17



Umschlag 1700 gr



## Gegrillte Auberginenstücke in Öl

Ligne **CATERING** ;  
Ausgewählte frische  
Auberginen, gehackt, gegrillt  
und in Sonnenblumenöl  
eingelegt.



°C  
Ambiente



Art.

MLZG2OB08



Zinn 750 gr



## Gegrillte Auberginenscheiben in Öl

Ligne **CATERING** ;  
Ausgewählte frische  
Auberginen, in Scheiben  
geschnitten, gegrillt und in  
Sonnenblumenöl eingelegt.



°C  
Ambiente



Art.

PPRG1OS17



Umschlag 1700 gr



## Gegrillte rote und gelbe Paprikastücke in Öl

Ligne **CATERING** ;  
Ausgewählte frische  
Paprikaschoten, in Stücke  
geschnitten, gegrillt und in  
Sonnenblumenöl eingelegt.



°C  
Ambiente



Art.

ZUCG2OS17



Umschlag 1700 gr



## Gegrillte Zucchinischeiben in Öl

Ligne **CATERING** ;  
Ausgewählte frische Zucchini,  
in Scheiben geschnitten, gegrillt  
und in Sonnenblumenöl  
eingelegt.



°C  
Ambiente



Tipico It s.r.l.

[www.tipicoit.com](http://www.tipicoit.com) – e-Mail: [info@tipicoit.com](mailto:info@tipicoit.com)

Art.

ZUCGR1OS17



Umschlag 1700 gr

## Courgettes en rondelles grillées dans huile de tournesol

Ligne **CATERING** ;  
Ausgewählte frische Zucchini,  
in Scheiben geschnitten, gegrillt  
und in Sonnenblumenöl  
eingelegt.



°C  
Ambiente



Art.

PMDS1OS17



Umschlag 1700 gr

## Getrocknete Tomaten in Öl

Ligne **CATERING** ;  
Getrocknete Tomaten, in  
Sonnenblumenöl konserviert.



°C  
Ambiente



Art.

PMDSSR1OB08



Zinn 750 gr

## Halbgetrocknete rote Tomaten in Öl

Ligne **CATERING** ;  
Leicht getrocknete rote  
Kirschtomaten, in  
Sonnenblumenöl konserviert.



°C  
Ambiente



Art.

PMDSSG1OB08



Zinn 750 gr

## Halbgetrocknete gelbe Tomaten in Öl

Ligne **CATERING** ;  
Leicht getrocknete gelbe  
Kirschtomaten, in  
Sonnenblumenöl konserviert.



°C  
Ambiente



Tipico It s.r.l.

[www.tipicoit.com](http://www.tipicoit.com) – e-Mail: [info@tipicoit.com](mailto:info@tipicoit.com)

Art.

CIPF1NB30



Zinn 2500 gr



## Natürlich garte Zwiebeln

Ligne **CATERING** ;  
Ausgewählte Zwiebeln, in  
Scheiben geschnitten und  
naturbelassen verpackt.



°C  
Ambiente



Art.

CIPCARB08



Zinn 800 gr



## Karamellierte Zwiebeln

Ligne **CATERING** ;  
Ausgewählte Zwiebeln, in  
Scheiben geschnitten und in  
süß-saurer Soße eingelegt.



°C  
Ambiente



Art.

FRL10B08



Zinn 800 gr



## Friarielli in Öl

Ligne **CATERING** ;  
Friarielli, zubereitet mit Öl,  
Knoblauch, Salz und  
Chilischoten.



°C  
Ambiente



Art.

SUGGEN10B08



Zinn 800 gr



## Pesto alla Genovese

Ligne **CATERING** ;  
Produkt hergestellt aus  
gemahlenem Basilikum,  
Olivenöl und Parmesan.



°C  
Ambiente



Tipico It s.r.l.

[www.tipicoit.com](http://www.tipicoit.com) – e-Mail: [info@tipicoit.com](mailto:info@tipicoit.com)

Art.  
SUGROS10V05



Glasvase 500 gr

Pesto rosso

Ligne **CATERING** ;  
Sauce aus Basilikum,  
getrockneten Tomaten und Öl.



°C  
Ambiente



Art.  
SUGSIC10V08



Glasvase 510 gr

Sugo alla Siciliana

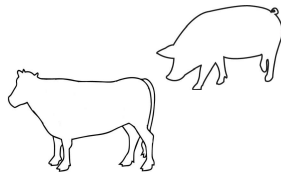
Ligne **CATERING** ;  
Sauce aus Tomaten, Kapern  
und Sardellen.



°C  
Ambiente



Art.  
SUGBOL10B08



Zinn 800 gr

Sugo alla Bolognese

Ligne **CATERING** ;  
Sauce aus Rind- und  
Schweinefleisch, Soffritto  
(Zwiebeln, Karotten und  
Sellerie), Tomatenmark und  
-püree.



°C  
Ambiente



Art.  
SUGARR10V08



Glasvase 500 gr

Sugo Arrabbiata

Ligne **CATERING** ;  
Sauce aus Tomaten, Sellerie,  
Karotten und einer Prise  
Chilipfeffer.



°C  
Ambiente



