



Castel Madama



E' il 1973 quando in un piccolo laboratorio a Castel Madama, in provincia di Roma, Franco Piersanti inizia a produrre e confezionare le olive da tavola per i supermercati italiani, coadiuvato dalla moglie Anna e da una piccola squadra di operai. La domanda in continua crescita del prodotto, spinge i coniugi Piersanti ad acquistare la prima macchina confezionatrice automatica (1978) triplicando così la propria capacità produttiva. Negli anni '80, con l'acquisto di nuovi macchinari riescono a migliorare, automatizzandola ancora, la produzione. E' in questi anni che si assiste ad una forte crescita dell'azienda fino a divenire l'azienda leader del settore. Nel 1999 il laboratorio viene trasferito dove oggi hanno sede lo stabilimento di produzione e gli uffici su un'area totale di 10.000 mq.

It was 1973 when in a small workshop in Castel Madama (near Rome), Franco Piersanti started producing and packaging table olives for Italian supermarkets, assisted by his wife Anna and a small team of workers. The ever-increasing demand for the product prompted Mr. and Mrs. Piersanti to purchase their first automatic packaging machine (1978), thus tripling their production capacity. In the 1980s, they succeeded in improving production by further automating it. It was during these years that the company grew strongly to become the leading company in the business. In 1999, the workshop was moved to where the production plant and offices are now located on a total area of 10,000 square metres.



Da una lunga tradizione, la nuova generazione "Made in Italy"

Da 50 anni la famiglia Piersanti trasforma e confeziona olive, ortaggi e prodotti vegetali, confezionandoli in salamoia, sottolio, sottaceto e atmosfera protettiva.

Dal 2002 LE SQUISIVOGLIE S.r.l., presente nei migliori supermercati e ipermercati nazionali ed internazionali, porta sulle tavole del mondo il piacere della buona tavola e della cucina mediterranea.

Nello stabilimento di Castel Madama (Roma) vengono selezionate e lavorate le materie prime per realizzare prodotti genuini e di qualità che sfiziano con gusto i palati più esperti.

Strada Provinciale Empolitana km. 3,400 - 00024 Castel Madama (RM)

0774/411646 fax: 0774/411160 - info@lesquisivoglie.it

Cod.Fisc. - P.IVA 07028231004 - www.lesquisivoglie.com

TRADIZIONE ITALIANA. AUTENTICA PASSIONE



turn the page to read the English version



From a long tradition, the new generation 'Made in Italy'

Le Squisivoglie S.r.l. - From a long tradition, the new generation 'Made in Italy'. For 50 years the Piersanti family has been processing and packaging olives, antipasti and vegetable products, packing them in brine, in oil, pickled and in a protective atmosphere.

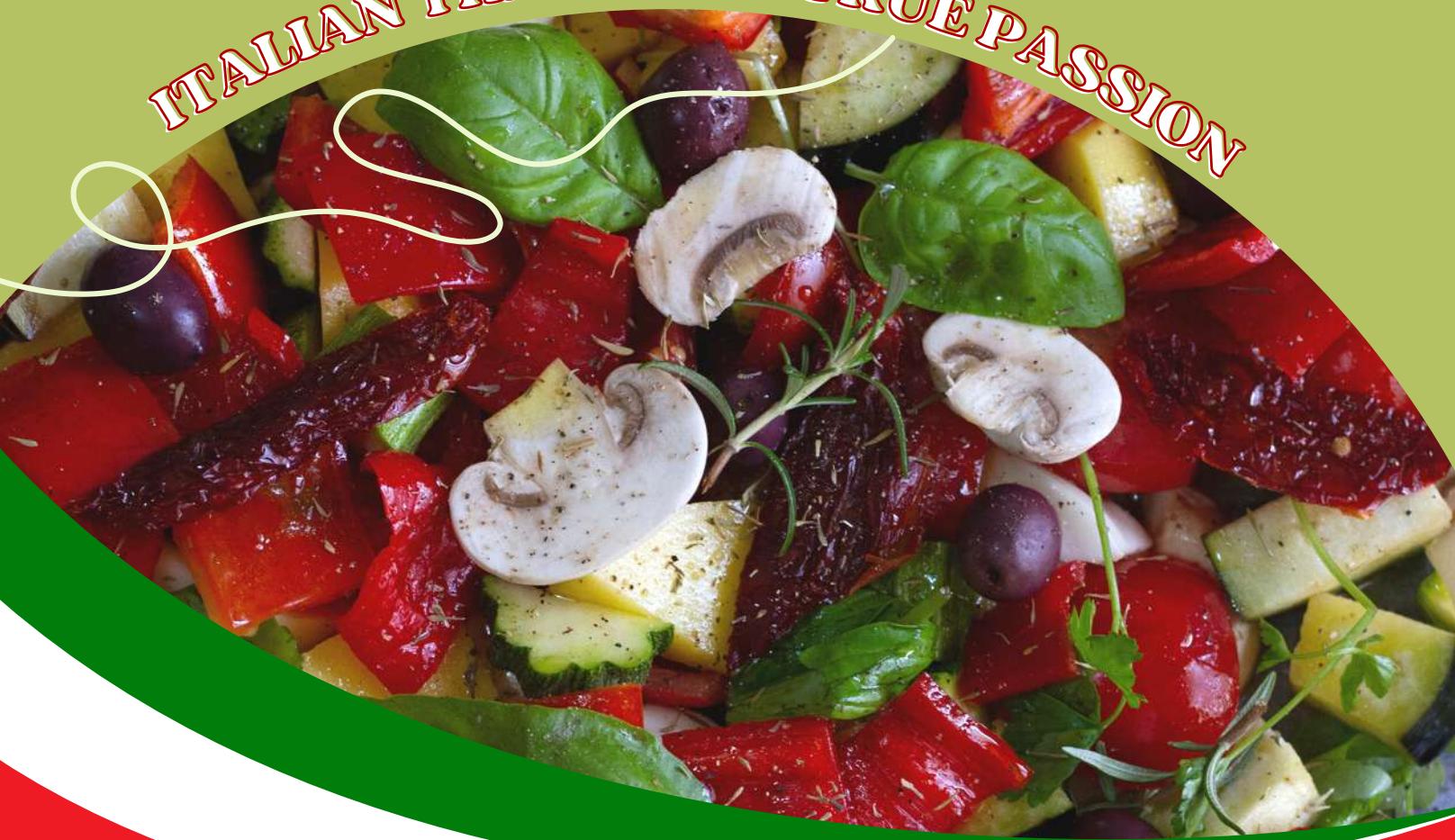
Since 2002, LE SQUISIVOGLIE S.r.l. has been present in the best national and international supermarkets and hypermarkets, bringing the pleasure of good food and Mediterranean cuisine to the world's tables. In the Castel Madama (Rome) plant, raw materials are selected and processed to make genuine, quality products that will delight the most discerning palates.

Strada Provinciale Empolitana km. 3,400 - 00024 Castel Madama (Rome)

0774 411646 fax: 0774 411160 - info@lesquisivoglie.it

Cod.Fisc. - VAT number 07028231004 - www.lesquisivoglie.com

ITALIAN TRADITION. TRUE PASSION



L'AMPIO ASSORTIMENTO DI PRODOTTI COMPRENDE:

- OLIVE
- LUPINI COTTI DOLCI
- PATÉ (olive e vegetali)
- VEGETALI E ANTIPASTI

Suddivisi in due linee di CONFEZIONAMENTO



**PICCOLI
FORMATI**

Linea RETAIL - con vaschette, sacchetti, secchielli e vasi in vetro da g 50 a kg.1



**GRANDI
FORMATI**

Linea FOOD SERVICE /HO.RE.CA con vaschette, sacchetti, secchielli, latte e vasi in vetro da kg 1 a kg 5

Tradizione
italiana
AUTENTICA
passione

Le
SQUISIVOGGLIE®

THE WIDE RANGE OF PRODUCTS INCLUDES:

- OLIVES
- SWEET COOKED LUPINS
- PATÉ (olives and vegetables)
- VEGETABLES AND ANTIPASTI

**Proposed in two
PACKAGING lines**



**SMALL SIZE
PACKS**

RETAIL line - with trays,
bags, buckets and glass jars
from 50 g to 1 kg



**LARGE SIZE
PACK**

FOOD SERVICE /HO.RE.CA line with
trays, pouches, pails, tins and glass
jars from 1 to 5 kg

*Italian
tradition
TRUE
passion*

Le
SQUISIVOGUE®

LA QUALITÀ' prima di tutto !

L'applicazione delle metodologie della qualità è una esigenza da sempre sentita e ritenuta necessaria da LE SQUISIVOGLIE, sia per la ricerca di un continuo miglioramento interno che da sempre contraddistingue l'Azienda, sia per le crescenti richieste in termini di qualità ed igiene dei prodotti, espresse dai mercati.

Obiettivo de LE SQUISIVOGLIE, infatti, è la **completa soddisfazione delle esigenze e delle aspettative dei clienti** ed il **perseguimento di elevati standard in fatto di qualità e genuinità** dei propri prodotti.

E' per questo motivo che dal 2009 LE SQUISIVOGLIE opera attuando un sistema di Gestione della Qualità Certificato e, successivamente, ottenendo le certificazioni volontarie BRC e IFS.

Per garantire e mantenere elevati standard qualitativi, tutto l'anno vengono svolti le seguenti attività:

- **CONTROLLI SULLE MATERIE PRIME E INGREDIENTI**
- **CONTROLLI SULLE ACQUE DI PROCESSO**
- **AUDIT PRESSO I NOSTRI FORNITORI**
- **CONTROLLI IN PRODUZIONE LUNGO TUTTA LA CATENA PRODUTTIVA**
- **CONTROLLI SUI PRODOTTI CONFEZIONATI E VENDUTI**
- **CAMPIONAMENTO E CONSERVAZIONE DI ALIQUOTE PER OGNI LOTTO PRODOTTO**
- **FORMAZIONE CONTINUA DEL PERSONALE**

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI



QUALITY first of all !

The application of quality methodologies has always been felt and considered necessary by LE SQUISIVOGLIE, both for the search for continuous internal improvement that has always distinguished the company, and for the growing demands in terms of product quality and hygiene, expressed by the markets. In fact, LE SQUISIVOGLIE's objective is the **complete satisfaction of customers' needs and expectations** and the **pursuit of quality and genuineness high standards**.

For this reason since 2009 LE SQUISIVOGLIE has been operating by implementing a Certified Quality Management System and, subsequently, obtaining voluntary BRC and IFS certifications.

To guarantee and maintain high quality standards, the following activities are carried out throughout the year:

- *CHECKS ON RAW MATERIALS AND INGREDIENTS*
- *CHECKS ON PROCESS WATER*
- *AUDITS AT OUR SUPPLIERS*
- *PRODUCTION CHECKS ALONG THE FULL PRODUCTION CHAIN*
- *CHECKS ON PACKAGED AND SOLD PRODUCTS*
- *SAMPLING AND STORAGE OF PACKAGES FOR EACH BATCH PRODUCED*
- *CONTINUOUS STAFF TRAINING*



OUR QUALITY CERTIFICATIONS



I nostri PRODOTTI



OLIVE

- Olive Verdi Intere Condite
- Olive Verdi Intere medie per Aperitivo
- Olive Verdi Intere Giganti per Aperitivo
- Olive Verdi Farcite al peperone
- Olive Verdi Denocciolate
- Olive Verdi Denocciolate condite
- Olive Verdi Dolci Nocellara Castelvetrano
- Olive Verdi Dolci "Extra"
- Olive Verdi Schiacciate siciliane
- Olive Verdi "Bella di Cerignola"
- Olive Nere Intere Condite
- Olive Nere essiccate al forno
- Olive Nere Dolci "Baresane"
- Olive Nere Denocciolate
- Olive Nere Itrane
- Olive Nere Leccino
- Olive Kalamata - Tris d'Olive
- Mix di Olive Denocciolate e Pomodorini secchi a pezzi

OLIVE GOURMET

olive denocciolate condite con:
limone, arancio, basilico, finocchio

NEW

LUPINI

- Lupini cotti dolci
- Lupini sgusciati
- Hummus di lupini

PATE'

- Olive nere
- Olive verdi
- Pomodori secchi & funghi champignons
- Funghi champignons
- Carciofi
- Peperone piccante

CARCIOFINI

- Carciofini interi
- Carciofini spacciati
- Carciofini a spicchi

FUNGHI

- Funghi Champignon interi
- Funghi Champignon affettati
- Tris di Funghi

PEPERONI

- Peperoni a filetti - Peperoni a falde

CIPOLLE

- Cipolline - Cipolle Borettane
- Cipolle Borettane grigliate

MELANZANE

- Melanze a filetti o falde
- Melanze grigliate

CAPPERI

- Capperi al sale
- Frutto del Cappero (cucunci)
- Capperi in aceto

MISTI

- Antipasto vegetale misto
- Giardiniera di verdure

e ancora...

Pomodori secchi - Peperoncini essiccati

Our PRODUCTS



OLIVES

- Whole spicy green Olives
- Whole medium green Olives for Appetizer
- Whole mammuth green Olives for Appetizer
- Pitted green Olives
- Seasoned pitted green Olives
- Nocellara Castelvetrano Green Olives
- Extra-large mild green Olives
- Sicilian cracked green Olives
- “Bella di Cerignola” green Olives
- Whole spicy black Olives
- Oven dried black Olives
- “Baresane” mild black Olives
- Pitted black Olives
- Itrana black Olives
- Leccino black Olives
- Kalamata Olives - Olives Mix
- Mixed pitted Olives and sun-dried tomatoes in pieces

OLIVE GOURMET

- Pitted olives seasoned with:
lemon, orange, basil, fennel

NEW

LUPIN BEANS

- Cooked lupins in brine
- Shelled lupins
- Lupin's Hummus

PATE'

- Black olives patè
- Green olives patè
- Sundried tomatoes & champignons mushrooms patè
- Champignons mushrooms patè
- Artichokes patè
- Chilli peppers patè

ARTICHOKEs

- Whole artichokes (hearts)
- Halves artichokes
- Sliced artichokes

MUSHROOMS

- Whole Champignon Mushrooms
- Sliced Champignon Mushrooms
- Mixed Mushrooms

PEPPERS

- Fillets Peppers - Red bel peppers

ONIONS

- Spring onions - Borettane onions
- Grilled Borettane onions

AUBERGINES

- Aubergines fillets or sliced
- Grilled aubergines

CAPERS

- Salted Capers
- Caper with stem (cucunci)
- Pickled Capers

MIXED

- Italian Antipasto
- Pickled Vegetables

and more...

Sundried tomatoes - Dried Hot Chili Peppers



VASCHETTE BICCHIERE&CUP

Bicchieri trasparenti in plastica con coperchio “salvaroma” che permette di conservare i prodotti in modo sicuro e naturale anche dopo l’apertura, pratici da maneggiare in casa e nel frigo senza pericolo di rottura.

OLIVE IN SALAMOIA

CON OSSO

Peso: 450g

Peso sgocciolato: 250g

SENZA OSSO

Peso: 450g

Peso sgocciolato: 200g

12 conf*cartone

8 mesi

TMC per prodotti conservati in luogo fresco (max 18/20°C)

OLIVE IN ATM

CON OSSO SENZA OSSO

Peso: 250g **Peso:** 200g

VEGETALI

SOTTOLIO/SALAMOIA

Peso: 180g

Peso sgocciolato: 100g

PATE' IN ATM

Peso: 140g

OLIVES IN MAP

W/STONE

W: 250g

STONELESS

W: 200g

VEGETABLES

SUNFLOWER OIL/BRINE

W: 180g

Drained n.w: 100g

PATE' IN MAP

W: 140g

OLIVES IN BRINE

W/STONE

W: 450g

Drained n.w: 250g

STONELESS

W: 450g

Drained n.w: 200g

12 Pcs*box

8 months

BEST BEFORE for products stored in a cool place (max 18/20°C)



LINEA GOURMET



VASCHETTE VASSOIO



OLIVE E VEGETALI

confezionate in Atmosfera Protettiva o salamoia
VASCHETTA H BASSA

Peso (g)	Peso sgoc. (g)	conf* cartone
da 130 a 250	da 100 a 175	15

VASCHETTA H MEDIA

Peso (g)	Peso sgoc. (g)	conf* cartone
da 250 a 370	da 175 a 200	8

8 mesi
TMC per prodotti conservati in luogo fresco (max 18/20°C)

I PESI DELLE CONFEZIONI CAMBIANO A SECONDA DEL PRODOTTO CONFEZIONATO

PLASTIC TRAYS



OLIVES&ANTIPASTI

packed in MAP or brine
LOWEST HEIGHT

Weight (g)	Drained net weight (g)	pcs x box
From 130 to 250	From 100 to 175	15

MEDIUM HEIGHT

Weight (g)	Drained net weight (g)	pcs x box
From 250 to 370	From 175 to 200	8

8 months
BEST BEFORE for products stored in a cool place (max 18/20°C)
THE WEIGHT PACKAGE DEPENDS ON THE PRODUCT INSIDE



SACCHETTI

Pratici ed economici, nella linea "sacchetti" il confezionamento può essere in salamoia o sottovuoto.



IN SALAMOIA

Peso: 1900g Peso sgocciolato: 1000g <u>SOTTOVUOTO</u> Peso: 1000g 6 conf*collo

Peso: 800g Peso sgocciolato: 500g <u>SOTTOVUOTO</u> Peso: 500g 12 conf*collo

Peso: 400g Peso sgocciolato: 250g <u>SOTTOVUOTO</u> Peso: 250g 24 conf*collo

8 mesi

TMC per prodotti conservati in luogo fresco (max 18/20°C)



IN BRINE

W: 1900g Drained n.w: 1000g <u>VACUUM</u> W: 1000g 6 pcs*package

W: 800g Drained n.w: 500g <u>VACUUM</u> W: 500g 12 pcs*package

W: 400g Drained n.w: 250g <u>VACUUM</u> W: 250g 24 pcs*package

8 months

BEST BEFORE for products stored in a cool place (max 18/20°C)

POUCHES

Practical and economical, in the "pouches" line the packaging can be in brine or vacuum.



VASI IN VETRO

La linea vasi di vetro, permette di conservare i prodotti in maniera più duratura nel tempo con una shelf life di 24 mesi, conservati in temperatura ambiente. Inoltre, il vetro è un materiale completamente riciclabile, utile alla salvaguardia dell'ambiente. I pesi riportati nella tabella sono indicativi e possono variare a seconda della tipologia del prodotto.

Formato (ml)	Peso (g)	Peso sgoc. (g)	n* vasi per termo
106	95	55	24
212	190	110	12
314	290	180	12
580	530	310	12
720	680	420	12
1062	950	650	6
1700	1600	1050	6
3100	2900	1900	4

24 mesi

TMC per prodotti conservati a temperatura ambiente



GLASS JARS

The glass jar line allows products in a more durable time with a shelf life of 24 months for products stored at ambient temperature. In addition, glass is a material completely recyclable, useful for the protection of the environment. The weights shown in the table are indicative and may vary depending on the type of the product inside.

Size (ml)	Weight (g)	Drained n.w (g)	n* jars for termopack
106	95	55	24
212	190	110	12
314	290	180	12
580	530	310	12
720	680	420	12
1062	950	650	6
1700	1600	1050	6
3100	2900	1900	4

24 months

BEST BEFORE for products stored in ambient temperature

lo SQUISICHEF™



GRANDI FORMATI FOODSERVICE-HORECA

La linea "GRANDI FORMATI" è pensata appositamente per soddisfare le esigenze degli operatori nel settore della ristorazione e dell'ospitalità, garantendo praticità e comodità. Le confezioni possono contenere prodotti in olio di semi di girasole, salamoia o Atmosfera Modificata (ATM).



LARGE SIZE PACKS FOODSERVICE-HORECA

The "LARGE SIZE PACK" line ensures practicality and convenience to the professionals of the Food service channel - HO.RE.CA. It makes possible to realize a creative recipes with simple ingredients, characterized by a unique taste, which enrich every dish. The packages contain products in sunflower oil, brine, vinegar or modified atmosphere (MAP).





LATTE ALLUMINIO

Formato (ml)	Peso (g)	Peso sgoc. (g)	n* pz per termo
Olive intere con osso			
A15 - 4250ml	4200	2500	3
Olive denocciolate			
A15 - 4250ml	4000	2000	3
Carciofi a spicchi			
A10 - 3100ml	2850	1200	6
Funghi champignons			
A10 - 3100ml	2850	1200	6

TMC per prodotti conservati a temperatura ambiente: **24 mesi**

TINS LINE

Size (ml)	W (g)	Drained n.w (g)	n* pcs for termopack
Whole olives			
A15 - 4250ml	4200	2500	3
Pitted olives			
A15 - 4250ml	4000	2000	3
Quarters artichokes			
A10 - 3100ml	2850	1200	6
Champignon mushrooms			
A10 - 3100ml	2850	1200	6

BEST BEFORE for products stored in ambient temperature: **24 months**

VASI IN VETRO

Formato (ml)	Peso (g)	Peso sgoc. (g)	n* pz per termo
106	95	55	24
212	190	110	12
314	290	180	12
580	530	310	6
720	680	420	6
1062	950	650	6
1700	1600	1050	6
3100	2900	1900	4

TMC per prodotti conservati a temperatura ambiente: **24 mesi**

JARS

Size (ml)	W (g)	Drained n.w (g)	n* pcs for termopack
106	95	55	24
212	190	110	12
314	290	180	12
580	530	310	6
720	680	420	6
1062	950	650	6
1700	1600	1050	6
3100	2900	1900	4

BEST BEFORE for products stored in ambient temperature: **24 months**

SECCHIELLI

Olio di semi di girasole / Salamoia

*TMC per prodotti conservati in luogo fresco (max 18/20°C)

Peso (g)	Peso sgoc. (g)	n* pz per termo	TMC* (mesi)
8000	5000	1	6

VASCA GASTRO

Olio di semi di girasole / Salamoia/ATM

CON LIQUIDO		W/ LIQUID	
3000	2000	3	8
2000	2000	3	8

SACCHETTI

Olio di semi di girasole / Salamoia/Sottovuoto

CON LIQUIDO		W/ LIQUID	
1800	1000	6	8
800	500	12	
400	250	24	
SOTTOVUOTO			
1000	6	8	
500	12		
250	24		

PAILS

Sunflower oil / Brine

*BEST BEFORE for products stored in a cool place (max 18/20°C)

W (g)	Drained n.w (g)	n* pcs for termopack	Shelf life* (mesi)
8000	5000	1	6

LARGE TRAY

Sunflower oil / Brine / MAP

W/ LIQUID		MAP	
3000	2000	3	8
2000	2000	3	8

POUCHES

Sunflower oil / Brine / Vacuum

W/ LIQUID		VACUUM	
1800	1000	6	8
800	500	12	
400	250	24	
1000	6	8	
500	12		
250	24		

SQUISIBOX

a piece of Italy
in a little box



**Offer a unique and tasty dining experience,
choose the Squisibox**

La Squisibox è la soluzione perfetta per ogni occasione di aperitivo, grigliata all'aperto con gli amici o per essere sempre pronti a offrire un regalo gradito! Al suo interno, troverai una selezione di prodotti di alta qualità per tutti i gusti: olive, vegetali sottolio, patè ed anche un sacchetto di snack da gustare in abbinamento.



The Squisibox is the perfect solution for every aperitif and bbq times with friends or to be always ready to offer a kind gift! Inside, you will find a selection of high quality products for all tastes: olives, vegetables in oil, paté and even a pouche of snacks to enjoy.



SQUISIBIO

L'amore e l'attenzione per le materie prime così come la terra crea

The love and attention for raw materials as the earth creates



Le Squisivoglie da sempre attenta alla qualità e alla selezione delle materie prime presenta LA LINEA BIO: prodotti provenienti da coltivazione biologica, in vaschetta e in vasi di vetro, che sfruttano la naturale fertilità del suolo, favorendola con interventi limitati. La linea Bio promuove così la biodiversità dell'ambiente che limita o esclude l'utilizzo di prodotti di sintesi o organismi geneticamente modificati (OGM). Un impegno costante e un'attenzione per l'eccellenza e l'alta qualità dei prodotti.



The Squisivoglie is always careful to the quality and selection of raw materials and now present THE ORGANIC LINE: organic products, in plastic tray and in glass jars, that take advantage from the natural fertility of the soil, favoring it with limited interventions. Bio line products promotes biodiversity of the environment that limits or excludes the use of synthetic products and genetically modified organism (GMOs). That is a constant commitment and specific attention to the excellence and the high quality of products that Le Squisivoglie has been pursuing for 50 years.

VASCHETTE

OLIVE IN SALAMOIA

CON OSSO**Peso:** 400g**Peso sgocciolato:** 250gSENZA OSSO**Peso:** 450g**Peso sgocciolato:** 200g

OLIVE IN ATM

CON OSSO**Peso:** 250gSENZA OSSO**Peso:** 200g**16 conf*collo****8 mesi**

TMC per prodotti conservati in luogo fresco (max 18/20°C)

VASI DI VETRO

OLIVE IN SALAMOIA

CON OSSO**Capacità vaso:** 314ml**Peso:** 290g**Peso sgocciolato:** 180gSENZA OSSO**Capacità vaso:** 314ml**Peso:** 450g**Peso sgocciolato:** 200g**12 conf*collo****24 mesi**

TMC per prodotti conservati a temperatura ambiente

PLASTIC TRAY

OLIVES IN BRINE

W/ STONE**W:** 400g**Drained n.w:** 250gSTONELESS**W:** 450g**Drained n.w:** 200g

OLIVES IN MAP

W/STONE**W:** 250gSTONELESS**W:** 200g

GLASS JARS

OLIVES IN BRINE

W/STONE**Jars capacity:** 314ml**W:** 290g**Drained n.w:** 180gSTONELESS**Jars capacity:** 314ml**W:** 450g**Drained n.w:** 200g**12 Pcs x box****24 mesi**

BEST BEFORE for products stored in ambient temperature

16 Pcs x box**8 months**

BEST BEFORE for products stored in a cool place (max 18/20°C)



PRODOTTI SECCHI E AL SALE



Prodotto	Peso (g)	n° pz per collo
Peperoncino intero	30	17
Peperoncino intero con gambo	15	17
Capperi al sale	150	17
Pomodorini essiccati	200	8

TMC per prodotti conservati in luogo fresco (max 18/20°C): **8 mesi**

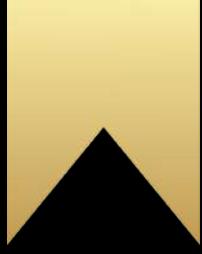
Nella grande famiglia de LE SQUISIVOGLIE, confezionati in pratiche e comode vaschette con coperchio richiudibili, sono presenti prodotti secchi e al sale, utili in cucina per aggiungere un tocco ad ogni ricetta e rendere i piatti più saporiti ed unici.



Product	Weight (g)	n° pcs x box
Dried chilli peppers	30	17
Dried chilli peppers w/stem	15	17
Capers in salt	150	17
Sundried tomatoes	200	8

BEST BEFORE for products stored in a cool place (max 18/20°C): **8 mesi**

In the LE SQUISIVOGLIE family, there are also dry and savoury products, useful in the kitchen to give an extra touch to every recipe and make dishes tastier and more unique. All the products are packaged in practical and convenient trays with reclosable "aroma-saving" lids.



Vasi in vetro PREMIUM

LE SQUISIVOGLIE presenta la Linea Premium: per veri intenditori olive in salamoia, patè e prodotti vegetali in olio di semi di girasole ed olio extra vergine d'oliva. Una produzione unica ed esclusiva in vasi di vetro dal design inconfondibile ERGO con capsula argento, per esaltare tutta la qualità delle materie prime e del lavoro "artigianale" dei prodotti "Made in Italy" de Le Squisivoglie.

PREMIUM Glass Jars

LE SQUISIVOGLIE presents the Premium Line: for true connoisseurs olives in brine, patè and vegetables in sunflower oil and extra virgin oil. Unique and exclusive production in glass jars of the unmistakable ERGO design with silver capsule, to enhance all the quality of the raw materials and 'artisanal' work of Le Squisivoglie's 'Made in Italy' products



- **Olive Nere Itrana**
 - **Olive verdi giganti "Bella di Cerignola"**
 - **Olive verdi schiacciate condite**
 - **Mix di olive denocciolate con pomodorini secchi conditi**
 - **Tris di olive condite**
 - **Pomodori secchi conditi**
 - **Carciofini a spicchi conditi**
 - **Misto funghi conditi**
 - **Patè di pomodori, funghi e olive**
 - **Patè di olive nere**
 - **Patè di olive verdi**
 - **Patè di carciofi**
 - **Patè di funghi**
 - **Patè di "peperoncino piccante"**
 - **Patè di peperoni e olive**
- **Itrana black olives**
 - **"Bella di Cerignola" green olives**
 - **Cracked green olives seasoned**
 - **Pitted olives with sundried tomatoes mix seasoned**
 - **Olives mix seasoned**
 - **Sundried tomatoes seasoned**
 - **Quarters artichokes seasoned**
 - **Mushrooms mix seasoned**
 - **Seasoned tomatoes**
 - **Sundried tomatoes and mushrooms patè**
 - **Black olives patè**
 - **Green olives patè**
 - **Mushrooms patè**
 - **Hot peppers patè**
 - **Peppers and olives patè**