



PRALINA®





PRALINA

The authentic taste of classic flavors
in exclusive and innovative recipes



30 anni di storia UN NUOVO PRESENTE

PR.ALI.NA. (Produzione Alimenti Naturali) nasce nel 1991 nel cuore del Salento, con un sogno:

**tutelare e valorizzare
la cultura alimentare mediterranea.**

30 years of history - A new today

PR.ALI.NA. Spa was founded in 1991 in the heart of Salento with a dream: to protect and enhance the Mediterranean food culture.



Oggi Pralina è un'azienda dinamica che esporta in oltre 35 Paesi nel mondo attenta alla

sostenibilità ambientale

al passo con gli stili di vita contemporanei, con un prezioso know-how e pronta a soddisfare consumatori esigenti e consapevoli dell'importanza di un'alimentazione sana e genuina, orientati a prodotti easy to use e ready to eat.

*Today, Pralina is a dynamic company exporting to more than 35 countries around the world attentive to **environmental sustainability**, in step with contemporary lifestyles, with valuable know-how and ready to satisfy discerning consumers who are aware of the importance of healthy and wholesome food, oriented toward easy-to-use and ready-to-eat products.*



UN'ALIMENTAZIONE sana

Pralina ha recentemente implementato una radicale riqualificazione tecnologica in chiave digitale di impianti e sistemi per rispondere alle sfide ambientali e strutturali, aumentare l'efficienza e la capacità produttiva e migliorare

qualità e affidabilità di prodotto.

*Pralina has recently implemented a radical digital technological upgrading of plants and systems to meet environmental and structural challenges, increase efficiency and production capacity, and improve **product quality and reliability.***





Innovazione

Un nuovo e avanzato laboratorio R&D dedicato allo studio e ad allo sviluppo di nuovi prodotti, per mettere a punto formulazioni esclusive e caratterizzanti anche su progetti in Private Label.

innovation

A new and advanced R&D laboratory dedicated to the study and development of new products, to fine-tune exclusive and characterizing formulations even on Private Label projects.



Qualità delle MATERIE PRIME

Pralina da sempre persegue il miglioramento continuo della qualità e dell'affidabilità del prodotto, a partire dal monitoraggio e dalla selezione dei fornitori di materie prime, ponendo particolare attenzione alla sostenibilità ambientale di tutto il ciclo produttivo.

quality of raw materials

Pralina has always pursued continuous improvement of product quality and reliability, starting from the monitoring and selection of raw material suppliers, paying particular attention to the environmental sustainability of the entire production cycle.





Prodotti products

SUGHI ROSSI PRONTI

<i>Ready-made tomato sauces</i> _____	pag 11
Sugo arrabbiata _____	pag 12
Sugo basilico _____	pag 13
Sugo ricotta forte _____	pag 14
Sugo melanzane _____	pag 15
Sugo olive _____	pag 16
Sugo pizzaiola _____	pag 17
Ragù vegetale con soia _____	pag 18
Sugo di pomodorini alla salentina _____	pag 19

PASSATE DI POMODORO

<i>Tomato passate</i> _____	pag 20
Salsa di pomodoro _____	pag 20

PESTI

<i>Pestos</i> _____	pag 21
Pesto rosso _____	pag 22
Pesto basilico _____	pag 23
Pesto pomodori secchi piccante _____	pag 24
Pesto rucola _____	pag 25
Pesto cime di rape e broccoli _____	pag 26

PATÉ & BRUSCHETTE

<i>Pates and bruschette</i> _____	pag 27
Paté carciofi _____	pag 28
Paté peperoni e mandorle _____	pag 29
Paté olive nere _____	pag 30
Bruschetta mediterranea con olive _____	pag 31
Bruschetta funghi _____	pag 32
Bruschetta carciofi _____	pag 33
Bruschetta melanzane _____	pag 34

CONFEZIONAMENTO E PALLETTIZZAZIONE

<i>Packaging and palletizing</i> _____	pag 35
Info Prodotti _____	pag 36
Secondary Packaging e Pallettizzazione _____	pag 37



Sughi rossi pronti



I sughi rossi pronti sono un classico della tradizione culinaria italiana. Veri protagonisti del gusto mediterraneo. Per una piena esaltazione dei profumi e del gusto, si consiglia di scaldare in padella a fuoco lento, a bagnomaria o in microonde dopo aver aperto il vasetto.

Ready-made tomato sauces are a classic of Italian culinary tradition. True protagonist of Mediterranean taste. To fully exalt the aroma and flavour of the sauce, it is recommended to heat it up in a pan on low heat, in a bain-marie or in the microwave after opening the jar.





Sugo all'arrabbiata

Arrabbiata sauce

Un sugo tipico della cucina romana divenuto famoso in tutto il mondo. Il sugo pronto all'arrabbiata, piccante dal sapore deciso ed inconfondibile, è ottimo con le penne come da tradizione ma può anche essere usato come condimento per carne e pesce

A typical sauce of Roman cuisine that has become famous all over the world. The ready-made arrabbiata sauce has a spicy, decisive and unmistakable flavour. It is excellent with penne pasta as per tradition but it can also be used as a condiment for meat or fish.

Vasetto ideale per 2/3 porzioni, una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.

The jar is ideal for 2/3 portions, once opened keep in the fridge and consume within 5 days.

Peso netto / Net weight: 280 g
Vasetti per scatola / jars per box: 6
Dimensioni scatola cm (a, l, p)
Box size cm (h,l,w): 12 x 23 x 14,8
Peso lordo scatola / Box gross weight: 2,9kg
Pedana / Full pallet (EPAL 80 x 120)
vasi / jars: 1.848



Sugo al basilico

Basil sauce

Uno dei sughi più amati in Italia e nel mondo. Il sugo pronto al basilico, dal gusto fresco e omogeneo, è ottimo con qualsiasi formato di pasta, per condire la pizza o la carne.

One of the most loved sauces in Italy and in the world. The ready-made basil sauce, with a fresh and homogeneous taste, is excellent with any shape of pasta, as well as to season pizza or meat.

Vasetto ideale per 2/3 porzioni, una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.

The jar is ideal for 2/3 portions, once opened keep in the fridge and consume within 5 days.

Peso netto / Net weight: 280 g
Vasetti per scatola / jars per box: 6
Dimensioni scatola cm (a, l, p)
Box size cm (h,l,w): 12 x 23 x 14,8
Peso lordo scatola / Box gross weight: 2,9kg
Pedana / Full pallet (EPAL 80 x 120)
vasi / jars: 1.848



Sugo alla ricotta forte

Strong ricotta sauce

Il sugo alla ricotta forte è un grande classico della tradizione salentina e pugliese. Il sugo pronto alla ricotta forte dal sapore deciso e leggermente acido ha un gusto unico e inconfondibile, ottimo su orecchiette, cavatelli o “sagne ncannulate”, formati di pasta tipici pugliesi.

Strong ricotta sauce is a classic recipe of Salento and Apulia region. The ready-made strong ricotta sauce with a decisive and slightly acidic flavour has a unique and unmistakable taste. It is excellent with orecchiette, cavatelli or “sagne ncannulate”, typical Apulian pasta shapes.

Vasetto ideale per 2/3 porzioni, una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.

The jar is ideal for 2/3 portions, once opened keep in the fridge and consume within 5 days.

Peso netto / Net weight: 280 g
 Vasetti per scatola / jars per box: 6
 Dimensioni scatola cm (a, l, p)
 Box size cm (h,l,w): 12 x 23 x 14,8
 Peso lordo scatola / Box gross weight: 2,9kg
 Pedana / Full pallet (EPAL 80 x 120)
 vasi / jars: 1.848



Sugo alle melanzane

Eggplant sauce

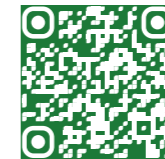
Il sugo alle melanzane è un piatto tipico della tradizione meridionale italiana. Il sugo pronto alle melanzane denso e profumato, saporito e aromatico, è ideale per condire la pasta o accompagnare altre pietanze a base di carne.

Eggplant sauce is a typical dish of the southern Italian tradition. The ready-made sauce with eggplants, thick and fragrant, flavourful and aromatic, is great for seasoning pasta or accompanying various meat-based dishes.

Vasetto ideale per 2/3 porzioni, una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.

The jar is ideal for 2/3 portions, once opened keep in the fridge and consume within 5 days.

Peso netto / Net weight: 280 g
 Vasetti per scatola / jars per box: 6
 Dimensioni scatola cm (a, l, p)
 Box size cm (h,l,w): 12 x 23 x 14,8
 Peso lordo scatola / Box gross weight: 2,9kg
 Pedana / Full pallet (EPAL 80 x 120)
 vasi / jars: 1.848





Sugo alle olive

Olive sauce

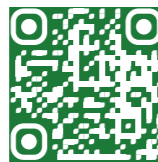
Il sugo alle olive racchiude in sé i profumi tipici del Mediterraneo. Il sugo pronto alle olive dal bouquet armonioso è ideale per condire la pasta, arricchire i primi piatti o secondi di pesce.

The olive sauce embodies the typical aromas of the Mediterranean. The ready-made olive sauce with a harmonious blend is ideal for seasoning pasta or enriching various fish-based main courses.

Vasetto ideale per 2/3 porzioni, una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.

The jar is ideal for 2/3 portions, once opened keep in the fridge and consume within 5 days.

Peso netto / Net weight: 280 g
Vasetti per scatola / jars per box: 6
Dimensioni scatola cm (a, l, p)
Box size cm (h,l,w): 12 x 23 x 14,8
Peso lordo scatola / Box gross weight: 2,9kg
Pedana / Full pallet (EPAL 80 x 120)
vasi / jars: 1.848



Sugo alla pizzaiola

Pizzaiola sauce

Un sugo tipico della tradizione culinaria italiana, originario della regione Campania. Il sugo pronto alla pizzaiola è molto saporito e aromatico grazie alla presenza di capperi, acciughe, funghi e aglio. Ottimo come condimento per la carne e la pasta, in particolare gli spaghetti.

A typical sauce of the Italian culinary tradition, originally from the Campania region. The ready-made pizzaiola sauce is very tasty and aromatic thanks to the presence of capers, anchovies, mushrooms and garlic. Excellent as a condiment for meat and pasta, especially spaghetti.

Vasetto ideale per 2/3 porzioni, una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.

The jar is ideal for 2/3 portions, once opened keep in the fridge and consume within 5 days.

Peso netto / Net weight: 280 g
Vasetti per scatola / jars per box: 6
Dimensioni scatola cm (a, l, p)
Box size cm (h,l,w): 12 x 23 x 14,8
Peso lordo scatola / Box gross weight: 2,9kg
Pedana / Full pallet (EPAL 80 x 120)
vasi / jars: 1.848





Ragù vegetale con soia

Veggie ragù with soy

Un sugo vegetale che si presenta come ottima variante vegana al classico ragù alla bolognese. Una versione che utilizza la soia come ingrediente principale. Il Ragù vegetale con soia ha un sapore intenso e pieno, grazie alla combinazione di verdure e soia. Ottimo come condimento per la pasta o per accompagnare altre pietanze.

A vegetable sauce that presents itself as an excellent vegan variant of the classic Bolognese sauce. A version that uses soy as the main ingredient.

Veggie ragù with soy has an intense and full flavor, thanks to the combination of vegetables and soy. Excellent as a condiment for pasta or to accompany various dishes.

Vasetto ideale per 2/3 porzioni, una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.

The jar is ideal for 2/3 portions, once opened keep in the fridge and consume within 5 days.

Peso netto / Net weight: 280 g

Vasetti per scatola / jars per box: 6

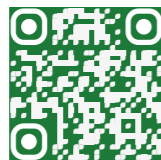
Dimensioni scatola cm (a, l, p)

Box size cm (h,l,w): 12 x 23 x 14,8

Peso lordo scatola / Box gross weight: 2,9kg

Pedana / Full pallet (EPAL 80 x 120)

vasi / jars: 1.848



Sugo di pomodorini alla salentina

Salentinian tomato sauce

Un sugo classico della cucina salentina.

Il sugo pronto di pomodorini alla salentina dal gusto dolce e saporito è ideale per condire la pasta, arricchire i primi piatti o secondi di pesce.

A classic recipe of the traditional cuisine of Salento. This ready-made sauce with cherry tomatoes has a sweet and savory taste. It is ideal for seasoning pasta or enriching fish-based main courses.

Vasetto ideale per 2/3 porzioni, una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.

The jar is ideal for 2/3 portions, once opened keep in the fridge and consume within 5 days.

Peso netto / Net weight: 280 g

Vasetti per scatola / jars per box: 6

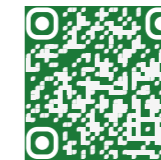
Dimensioni scatola cm (a, l, p)

Box size cm (h,l,w): 12 x 23 x 14,8

Peso lordo scatola / Box gross weight: 2,9kg

Pedana / Full pallet (EPAL 80 x 120)

vasi / jars: 1.848



Salsa di pomodoro

Tomato sauce

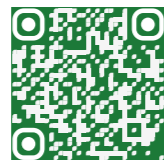
La salsa di pomodoro è un condimento di origine italiana che ha una lunga storia culinaria. La salsa pronta di pomodoro viene utilizzata come base per molte ricette della cucina italiana, come la pasta al pomodoro, la pizza e la lasagna, ma può anche essere utilizzata per arricchire carni, pesce e verdure.

Tomato sauce is a condiment of Italian origin that has a long culinary history. Ready-made tomato sauce is used as a base for many recipes of Italian cuisine, such as pasta with tomato sauce, pizza and lasagna, but it can also be used to enrich meat, fish and vegetables.

Vasetto ideale per 2/3 porzioni, una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.

The jar is ideal for 2/3 portions, once opened keep in the fridge and consume within 5 days.

Peso netto / Net weight: 530 g
Vasetti per scatola / jars per box: 6
Dimensioni scatola cm (a, l, p)
Box size cm (h,l,w): 15 x 25 x 17
Peso lordo scatola / Box gross weight: 5 kg
Pedana / Full pallet (EPAL 80 x 120)
vasi / jars: 1.080





Pesto rosso

Red pesto

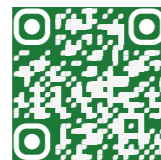
Il pesto rosso racchiude il gusto tipico pugliese dal sapore intenso e aromatico. Il sapore dolce e acidulo dei pomodori secchi si mescola perfettamente con l'olio di oliva che dona morbidezza e cremosità. Un condimento pronto, molto saporito e versatile, perfetto per arricchire piatti di pasta, antipasti e insalate.

The red pesto contains the typical Apulian taste with an intense and aromatic flavor. The sweet and sour taste of sundried tomatoes blends perfectly with the olive oil which gives it softness and creaminess. A ready-to-use, very tasty and versatile condiment, perfect for enriching pasta dishes, appetizers and salads.

Vasetto ideale per 2/3 porzioni, una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.

The jar is ideal for 2/3 portions, once opened keep in the fridge and consume within 5 days.

Peso netto / Net weight: 180 g
Vasetti per scatola / jars per box: 6
Dimensioni scatola cm (a, l, p)
Box size cm (h,l,w): 9,5 x 23 x 14,8
Peso lordo scatola / Box gross weight: 2,2 kg
Pedana / Full pallet (EPAL 80 x 120)
vasi / jars: 2.352



Pesto basilico

Basil pesto

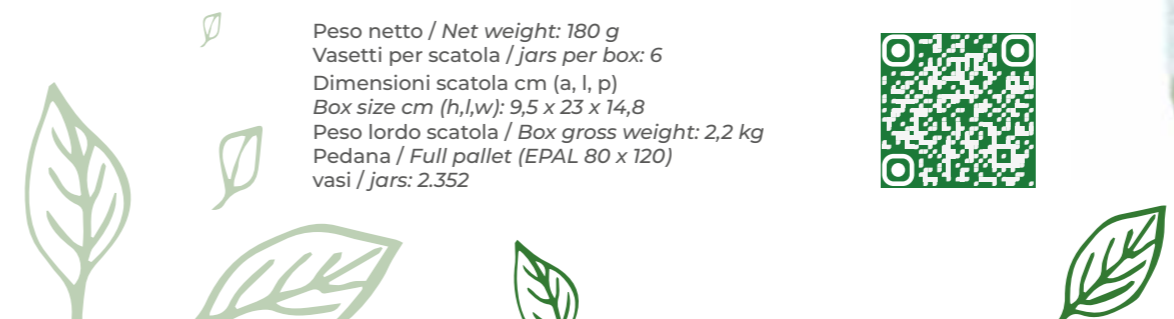
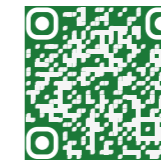
Il pesto al basilico è un condimento originario della cucina ligure. Il sapore del basilico fresco è il protagonista indiscusso del pesto che si fonde perfettamente con il formaggio e i pinoli creando una consistenza morbida e cremosa. Il pesto al basilico è tradizionalmente servito con la pasta liscia, come gli spaghetti o le trofie, ma può anche essere utilizzato come condimento per altre pietanze, come insalate, carni o pizze.

Basil pesto is a well-known condiment originally from Ligurian cuisine. The flavor of fresh basil is the undisputed protagonist of the pesto which blends perfectly with the cheese and pine nuts creating a soft and creamy consistency. Basil pesto is traditionally served with pasta that has a smooth surface, such as spaghetti or trofie, but it can also be used as a condiment for other dishes, such as salads, meats or pizzas.

Vasetto ideale per 2/3 porzioni, una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.

The jar is ideal for 2/3 portions, once opened keep in the fridge and consume within 5 days.

Peso netto / Net weight: 180 g
Vasetti per scatola / jars per box: 6
Dimensioni scatola cm (a, l, p)
Box size cm (h,l,w): 9,5 x 23 x 14,8
Peso lordo scatola / Box gross weight: 2,2 kg
Pedana / Full pallet (EPAL 80 x 120)
vasi / jars: 2.352





Pesto pomodori secchi piccante

Spicy sundried tomato pesto

Il pesto di pomodori secchi piccante ha un sapore deciso, speziato e intenso, con una consistenza morbida e granulosa. Il pesto di pomodori secchi piccante è perfetto per chi ama i sapori forti e speziati e può essere utilizzato come condimento per la pasta o come crema per bruschette, crostini o altre pietanze.

Spicy sundried tomato pesto has a decisive, spicy and intense flavour, with a soft and grainy texture. Spicy sundried tomato pesto is perfect for those who love strong and spicy flavors. It can be used as a sauce for pasta or as a spreadable cream for bruschette, toasts or other dishes.

Vasetto ideale per 2/3 porzioni, una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.

The jar is ideal for 2/3 portions, once opened keep in the fridge and consume within 5 days.

Peso netto / Net weight: 180 g
Vasetti per scatola / jars per box: 6
Dimensioni scatola cm (a, l, p)
Box size cm (h,l,w): 9,5 x 23 x 14,8
Peso lordo scatola / Box gross weight: 2,2 kg
Pedana / Full pallet (EPAL 80 x 120)
vasi / jars: 2.352



Pesto rucola

Rocket pesto

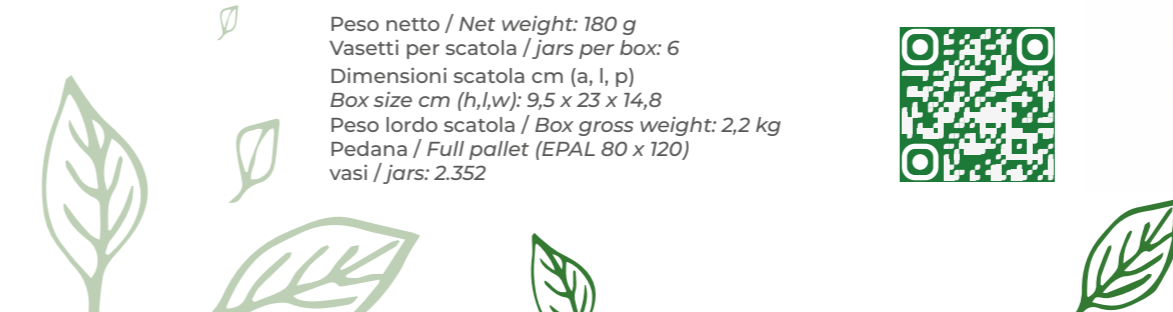
Il pesto di rucola è un condimento tipico del Salento. Il pesto di rucola ha un sapore intenso, speziato e leggermente piccante. Uno dei modi più comuni per utilizzare il pesto di rucola è con la pasta, ma può anche essere utilizzato per condire il riso, insaporire panini, insalate o piatti di carne o pesce.

Rocket pesto is a typical condiment of Salento cuisine. Rocket or arugula pesto has an intense and slightly spicy flavour. One of the most common ways to use rocket pesto is with pasta, but it can also be used to season rice, enrich sandwiches, salads, as well as meat or fish-based dishes.

Vasetto ideale per 2/3 porzioni, una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.

The jar is ideal for 2/3 portions, once opened keep in the fridge and consume within 5 days.

Peso netto / Net weight: 180 g
Vasetti per scatola / jars per box: 6
Dimensioni scatola cm (a, l, p)
Box size cm (h,l,w): 9,5 x 23 x 14,8
Peso lordo scatola / Box gross weight: 2,2 kg
Pedana / Full pallet (EPAL 80 x 120)
vasi / jars: 2.352





Sapori dalla cucina mediterranea

Pesto cime di rape e broccoli

Turnip greens and broccoli pesto

Il pesto alle cime di rape e broccoli è un condimento tipico pugliese. Il pesto alle cime di rape e broccoli ha un sapore intenso e bilanciato tra il dolce dei broccoli e il gradevole amarognolo delle rape. Un condimento gustoso e originale che può essere utilizzato per condire la pasta, il riso, gnocchi o patate, oppure come ingrediente per arricchire panini o piatti di carne o pesce.

Pesto with turnip greens and broccoli is a typical Apulian condiment. This pesto has an intense and balanced flavour between the sweetness of the broccoli and the pleasant bitterness of the turnips. A tasty and original condiment that can be used to season pasta, rice, gnocchi or potatoes, or as an ingredient to enrich sandwiches or various meat and fish-based dishes.

Vasetto ideale per 2/3 porzioni, una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.
The jar is ideal for 2/3 portions, once opened keep in the fridge and consume within 5 days.

Peso netto / Net weight: 180 g
Vasetti per scatola / jars per box: 6
Dimensioni scatola cm (a, l, p)
Box size cm (h,l,w): 9,5 x 23 x 14,8
Peso lordo scatola / Box gross weight: 2,2 kg
Pedana / Full pallet (EPAL 80 x 120)
vasi / jars: 2.352



Patè & Bruschette



I Paté e le Bruschette si prestano a ricette complesse e raffinate, offrono ai palati più esigenti un vasto panorama di gusti per una cucina esclusiva, che non rinuncia alla semplicità.

Pates and bruschette lend themselves to complex and refined recipes, offering the most demanding palates a vast panorama of tastes for an exclusive cuisine that does not give up on simplicity.

Patè di carciofi

Artichoke pate

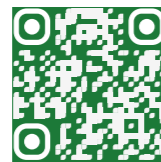
Il paté di carciofi ha un sapore delicato e piacevolmente amarognolo, dovuto alla presenza dei carciofi. Il paté di carciofi si presta ad essere utilizzato come crema da spalmare sui crostini di pane tostato come antipasto, oppure per farcire panini o tramezzini. Inoltre, può essere utilizzato per insaporire la pasta o come ingrediente delle paste ripiene.

Artichoke pate has a delicate and pleasantly bitter taste, due to the presence of artichokes. Artichoke pate is perfect as an appetizer, it can be spread on toasts, or filled in sandwiches. Furthermore, it can be used to flavour pasta, for example as a filling in stuffed pasta.

Vasetto ideale per 2/3 porzioni, una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.

The jar is ideal for 2/3 portions, once opened keep in the fridge and consume within 5 days.

Peso netto / Net weight: 180 g
 Vasetti per scatola / jars per box: 6
 Dimensioni scatola cm (a, l, p)
 Box size cm (h,l,w): 9,5 x 23 x 14,8
 Peso lordo scatola / Box gross weight: 2,2 kg
 Pedana / Full pallet (EPAL 80 x 120)
 vasi / jars: 2.352



Patè peperoni e mandorle

Pepper and almond pate

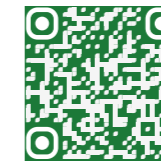
Il paté di peperoni e mandorle è un condimento spalmabile dal sapore delicato e gradevolmente aromatico. Un condimento ottimo da gustare su crostini di pane tostato come antipasto, oppure utilizzare come ripieno per panini o tramezzini. Si abbina perfettamente con formati di pasta corta, come fusilli e penne rigate, oppure con gnocchi e risotti.

The pepper and almond pate is a spreadable condiment with a delicate and pleasantly aromatic flavour. An excellent condiment to be enjoyed on toasted bread as an appetizer, or used as a filling for sandwiches. It goes perfectly with short pasta shapes, such as fusilli and penne rigate, or with gnocchi and risotto.

Vasetto ideale per 2/3 porzioni, una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.

The jar is ideal for 2/3 portions, once opened keep in the fridge and consume within 5 days.

Peso netto / Net weight: 180 g
 Vasetti per scatola / jars per box: 6
 Dimensioni scatola cm (a, l, p)
 Box size cm (h,l,w): 9,5 x 23 x 14,8
 Peso lordo scatola / Box gross weight: 2,2 kg
 Pedana / Full pallet (EPAL 80 x 120)
 vasi / jars: 2.352





Patè di olive nere

Black olive pate

Il patè di olive nere ha un sapore intenso e piacevolmente gustoso.

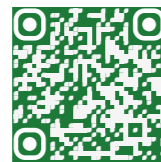
Il patè di olive nere è ideale da spalmare su crostini di pane tostato come antipasto, come condimento per la pasta o come ripieno per piadine o panini. Ottimo con il pesce, in particolare con il tonno e con il salmone affumicato.

The black olive pate has an intense and pleasantly tasty flavour. The black olive pate is ideal to spread on toasted bread as an appetizer, as a condiment for pasta or as a filling for wraps or sandwiches. Excellent with fish, especially tuna and smoked salmon.

Vasetto ideale per 2/3 porzioni, una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.

The jar is ideal for 2/3 portions, once opened keep in the fridge and consume within 5 days.

Peso netto / Net weight: 180 g
Vasetti per scatola / jars per box: 6
Dimensioni scatola cm (a, l, p)
Box size cm (h,l,w): 9,5 x 23 x 14,8
Peso lordo scatola / Box gross weight: 2,2 kg
Pedana / Full pallet (EPAL 80 x 120)
vasi / jars: 2.352



Bruschetta mediterranea con olive

Mediterranean bruschetta with olives

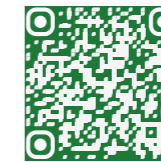
La bruschetta mediterranea con olive è un arcobaleno di sapori meridionali. La bruschetta mediterranea con olive è un ottimo condimento per il pane tostato, per farcire piadine o panini, ideale per condire la pasta fredda o il riso. Inoltre, si sposa molto bene con il pesce o la carne.

Mediterranean bruschetta with olives is a rainbow of southern flavors. The Mediterranean bruschetta with olives is an excellent condiment for toasted bread, for filling wraps or sandwiches, it is also ideal for seasoning cold pasta or rice. Furthermore, it goes very well with fish or meat.

Vasetto ideale per 2/3 porzioni, una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.

The jar is ideal for 2/3 portions, once opened keep in the fridge and consume within 5 days.

Peso netto / Net weight: 180 g
Vasetti per scatola / jars per box: 6
Dimensioni scatola cm (a, l, p)
Box size cm (h,l,w): 9,5 x 23 x 14,8
Peso lordo scatola / Box gross weight: 2,2 kg
Pedana / Full pallet (EPAL 80 x 120)
vasi / jars: 2.352





Bruschetta funghi

Mushroom bruschetta

La bruschetta di funghi è un condimento cremoso, dal sapore ricco e intenso, con note terrose e leggermente affumicate. La bruschetta di funghi può essere gustata su pane tostato, per condire piadine o panini, come condimento per la pasta o il riso.

Mushroom bruschetta is a creamy condiment, with a rich and intense flavour, with earthy and slightly smoky notes. Mushroom bruschetta can be enjoyed on toasted bread, to flavour wraps or sandwiches, as well as a condiment for pasta or rice.

Vasetto ideale per 2/3 porzioni, una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.

The jar is ideal for 2/3 portions, once opened keep in the fridge and consume within 5 days.

Peso netto / Net weight: 180 g
Vasetti per scatola / jars per box: 6
Dimensioni scatola cm (a, l, p)
Box size cm (h,l,w): 9,5 x 23 x 14,8
Peso lordo scatola / Box gross weight: 2,2 kg
Pedana / Full pallet (EPAL 80 x 120)
vasi / jars: 2.352



Bruschetta carciofi

Artichoke bruschetta

La bruschetta di carciofi è un condimento cremoso, aromatico, e dal sapore delicato. Carciofi, peperoni e capperi per un perfetto equilibrio di sapori.

La bruschetta di carciofi può essere gustata come antipasto su crostini di pane, o con formati di pasta corta.

Artichoke bruschetta is a creamy, aromatic condiment with a delicate flavour. Artichokes, peppers and capers create a perfect balance of flavours.

Artichoke bruschetta can be enjoyed as an appetizer on toasts, or with short pasta shapes.

Vasetto ideale per 2/3 porzioni, una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.

The jar is ideal for 2/3 portions, once opened keep in the fridge and consume within 5 days.

Peso netto / Net weight: 180 g
Vasetti per scatola / jars per box: 6
Dimensioni scatola cm (a, l, p)
Box size cm (h,l,w): 9,5 x 23 x 14,8
Peso lordo scatola / Box gross weight: 2,2 kg
Pedana / Full pallet (EPAL 80 x 120)
vasi / jars: 2.352





Sapori dalla cucina mediterranea

Bruschetta melanzane

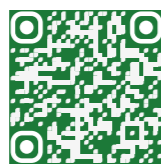
Eggplant bruschetta

La bruschetta di melanzane è un condimento saporito, fresco e piacevolmente piccante. La bruschetta di melanzane è ottima sul pane tostato, per farcire panini o piadine e come condimento per la pasta fredda o il riso. La bruschetta di melanzane si abbina molto bene con il pesce, in particolare le alici, le sarde e il tonno.

The eggplant bruschetta is a tasty, fresh and pleasantly spicy condiment. The eggplant bruschetta is excellent on toasted bread, for filling sandwiches or wraps and as a condiment for cold pasta or rice. The eggplant bruschetta goes very well with fish, especially anchovies, sardines and tuna.

Vasetto ideale per 2/3 porzioni, una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.
The jar is ideal for 2/3 portions, once opened keep in the fridge and consume within 5 days.

Peso netto / Net weight: 180 g
Vasetti per scatola / jars per box: 6
Dimensioni scatola cm (a, l, p)
Box size cm (h,l,w): 9,5 x 23 x 14,8
Peso lordo scatola / Box gross weight: 2,2 kg
Pedana / Full pallet (EPAL 80 x 120)
vasi / jars: 2.352



Confezionamento e pallettizzazione



Codice Articolo Item code	Prodotto Product	Peso Netto Net weight	Peso lordo Gross weight	Capacità vaso Jar capacity	Codice EAN EAN code	Codice doganale HS code
F01883	Sugo arrabbiata - Arrabbiata sauce	280 g	460 gr	314 ml	8016874000000	21039090
F01882	Sugo basilico - Basil sauce	280 g	460 gr	314 ml	8016874000017	21039090
F01885	Sugo ricotta forte - Strong ricotta sauce	280 g	460 gr	314 ml	8016874000116	21039090
F01886	Sugo melanzane - Eggplant sauce	280 g	460 gr	314 ml	8016874000123	21039090
F01888	Sugo olive - Olive sauce	280 g	460 gr	314 ml	8016874000062	21039090
F01884	Sugo pizzaiola - Pizzaiola sauce	280 g	460 gr	314 ml	8016874000031	21039090
F01887	Ragù vegetale con soia - Veggies ragù with soy	280 g	460 gr	314 ml	8016874010023	21039090
F01889	Sugo di pomodorini alla salentina - Salentinian tomato sauce	280 g	460 gr	314 ml	8016874001793	21039090
F01901	Salsa di pomodoro - Tomato sauce	530 g	810 gr	580 ml	8016874003087	21039090
F01891	Pesto rosso - Red pesto	180 g	350 gr	212 ml	8016874006101	21039090
F01898	Pesto basilico (senza aglio) - Basil pesto (without garlic)	180 g	350 gr	212 ml	8016874006316	21039090
F01900	Pesto pomodori secchi piccante - Spicy sundried tomato pesto	180 g	350 gr	212 ml	8016874020343	21039090
F01874	Pesto rucola - Rocket pesto	180 g	350 gr	212 ml	8016874006347	21039090
F01899	Pesto cime di rape e broccoli - Turnip green and broccoli pesto	180 g	350 gr	212 ml	8016874000093	21039090
F01890	Paté carciofi - Artichoke pate	180 g	350 gr	212 ml	8016874000727	21039090
F01897	Paté peperoni e mandorle - Pepper and almond pate	180 g	350 gr	212 ml	8016874021142	21039090
F01896	Paté olive nere - Black olive pate	180 g	350 gr	212 ml	8016874006071	21039090
F01894	Bruschetta mediterranea con olive Mediterranean bruschetta with olives	180 g	350 gr	212 ml	8016874020060	20059950
F01895	Bruschetta funghi - Mushroom bruschetta	180g	350 gr	212 ml	8016874020152	20059950
F01892	Bruschetta carciofi - Artichoke bruschetta	180 g	350 gr	212 ml	8016874020091	20059950
F01893	Bruschetta melanzane - Eggplant bruschetta	180 g	350 gr	212 ml	8016874020213	20059950

Secondary PACKAGING

Confezioni in cartone: fardellatura con Sistema wrap-around.
Shelf-life del prodotto: 24/30 mesi ambiente.
Il lotto di produzione e la data di scadenza sono impressi sulla capsula.

Cardboard packaging: wrap-around system.
Shelf-life for all the goods: 24/30 months ambient.
Product lot number and expiry date are printed on the lid.



Pallettizzazione palletizing

Composizione di 1 pedana completa:
Composition of 1 full pallet (Pallet - EPAL 80x120):

Pesti, Paté & Bruschette:

212ml: vasi x strato / jars x layer 168 - Strati / layers 14 - Totale vasi / jars 2352
Peso / weight 1000kg - altezza / height 155cm

Sughi rossi pronti:

314ml: vasi x strato / jars x layer 168 - Strati / layers 11 - Totale vasi / jars 1848
Peso / weight 900kg - altezza / height 155cm

Passata di pomodoro:

580ml: vasi x strato / jars x layer 120 - Strati / layers 9 - Totale vasi / jars 1080
Peso / weight 900kg - altezza / height 155cm



coming soon...

Salse pronte Vegetali



Le salse pronte vegetali sono pensate per essere un'ottima alternativa al classico sugo; sono ideali come entrèe per una cena oppure come condimento per esaltare la pasta o ancora per arricchire piatti a base di pesce o carne. Un vero concentrato di colore, per fare il pieno di benessere senza rinunciare al gusto. Genuinità degli ingredienti e semplicità del processo produttivo si combinano per dar vita a un prodotto che esalta il gusto del "fatto in casa".

The ready-to-eat vegetable sauces are an excellent alternative to tomato sauce; they are ideal as entrèe for dinner, for seasoning pasta or enriching fish or meat-based dishes. A real concentration of colour, to get your fill of healthy food without giving up on taste. The combination of genuine ingredients and simplicity of the production process give life to a product that enhances the taste of "homemade".



PRALINA

Il gusto autentico dei sapori di un tempo
in ricette esclusive e innovative



PR.ALI.NA. S.p.A.

S.S. 16 – Zona Industriale, s.n.
73020 Melpignano (LE) – Italia
+39 0836 439833
info@pralinaspa.it
www.pralinaspa.it

