



Sapori Antichi
Tradizione di Famiglia

Tradizione,
Famiglia, Qualità.

Valorizziamo la **nostra terra**
da oltre 40 anni.



| La nostra storia

Da oltre 40 anni trasformiamo e commercializziamo i prodotti della nostra terra ogni giorno con passione e creatività. Il nostro è un impegno imprenditoriale che ha radici solide e profonde come solo quelle familiari possono esserlo. Un legame fondato sui valori che condividiamo da sempre le tradizioni, la tipicità, la qualità, la genuinità, la fiducia e il lavoro. Questo ci consente di coltivare la nostra terra e di trasformare i frutti ottenuti nel segno della condizione e del costante miglioramento della qualità.

L'azienda nasce nel 1977 a Cicala, in provincia di Catanzaro, dall'intuizione di Giacomo Muraca giovane 23enne, che dopo essersi diplomato e finito il servizio militare, trae ispirazione dagli insegnamenti del Padre Ferdinando e della Madre Viola Folino e dalla storia della Famiglia, che ha radici profondissime e legati ad un evento che si tramanda nei secoli, secondo cui i Muraca trafugarono dalla misteriosa abbazia di Corazzo, monastero che sorge nella valle del corace, alcuni libri in cui erano raccolte delle preziosissime ricette, tramandate oralmente nel tempo in quanto gli stessi furono distrutti in parte nel territorio del 1783 e altri nell'occupazione francese del 1806/1815 che incendiarono Cicala e che ad oggi l'azienda adopera sapientemente per la realizzazione delle proprie produzioni agro-alimentari. Dopo un anno dalla fondazione il sogno di Giacomo con sua Moglie Ivana prosegue, si sviluppa e rafforza anche nella generazione che segue, con i figli Ferdinando Antonio e Ivan. L'azienda essendo in una zona particolarmente vocata al castagno, cresce con e il commercio e la trasformazione di prodotti a base di castagne, prosegue poi con l'entusiasmo di tutta la famiglia e si aggiungono le produzioni di ortaggi, spezie ed erbe aromatiche, negli anni un continuo arricchirsi di nuove produzioni tipiche-storiche dal quale prende vita il marchio Sapori Antichi. Una vasta offerta di prodotti tipici e un'adeguata rete commerciale consentono all'azienda di affacciarsi a mercati nazionali ed internazionali nei diversi settori, horeca, GDO, Importatori, Distributori, Commercianti all'ingrosso o Negozi di Nicchia. Sapori Antichi è una moderna e affermata realtà agricola di filiera ed agrituristica in cui vi è la possibilità di soggiornare immersi nel verde nella zona con l'aria più pura d'Europa, degustando le nostre genuine produzioni 100% Italiane e 100% naturali. Seguendo metodi di agricoltura biologica e la stagionalità delle coltivazioni, rispettando i cicli naturali di sviluppo, l'azienda raccoglie le eccellenze tipiche del territorio per trasformarle secondo i dettami antichi della tradizione tipica culinaria calabrese, in prodotti di qualità e dal gusto unico e inconfondibile, pronti per essere consumati in ogni periodo dell'anno. Ogni prodotto è seguito, per come si ama dire in azienda "Dalla Terra alla Tavola" cioè partendo dalla coltivazione fino al consumatore finale, garantendone una sicura e costante tracciabilità a sicurezza dei nostri clienti.

For over 40 years we have been transforming and marketing the products of our land every day with unchanged passion and creativity. Ours is an entrepreneurial commitment that has solid and deep roots as only family ones can be. A bond based on the values that we have always shared: traditions, typicality, quality, genuineness, trust and work. This allows us to cultivate our land and transform the fruits obtained in the sign of sharing and the constant search for quality. The company was founded in 1977 in Cicala, in the province of Catanzaro, from the intuition of a young 23-year-old Giacomo Muraca, who after graduating and finishing his military service, draws inspiration from the teachings of Father Ferdinando and Mother Viola Folino and from the history of the family, of peasant origin, which has very deep roots and linked to an event that has been handed down over the centuries, according to which the Muracas stole from the mysterious abbey of Corazzo, a monastery that rises in the Corace valley, some books in which precious recipes were collected, handed down orally over time and that today the company wisely uses for the realization of its agro-food productions. One year after its foundation, Giacomo's dream with his wife Ivana continues, develops and strengthens even in the next generation, with his sons Ferdinando Antonio and Ivan. The company being in an area particularly suited to chestnut, grows with the trade and transformation of chestnut-based products, then continues with the enthusiasm of the whole family and the production of vegetables, spices and aromatic herbs are added, over the years a continuous enrichment of new typical-historical productions from which the Saponi Antichi brand comes to life. A wide range of typical products and an adequate commercial network allow the company to enter national and international markets in various sectors, horeca, GDO, Importers, Distributors, Wholesale Dealers or Niche Shops. Today Saponi Antichi is a modern and established agricultural and agritourism reality where there is the opportunity to stay surrounded by greenery in the area with the purest air in Europe, tasting our genuine 100% Italian and 100% natural products. Following organic farming methods and the seasonality of crops, respecting the natural cycles of development, the company collects the typical excellences of the territory to transform them according to the ancient dictates of the typical Calabrian and Italian culinary tradition, into quality products with a unique and unmistakable, ready to be consumed at any time of the year. Each product is followed, as we like to say in the company "From the Earth to the Table" that is, starting from the cultivation to the final customer, guaranteeing a safe and constant traceability for the safety of our consumers.

Our | history



| Il territorio

La tracciabilità dei nostri prodotti è al 100%.

La nostra azienda nasce a Cicala in provincia di Catanzaro. Il territorio è collinare, caratterizzato da una pressoché uniforme ascensione, solcato da profondi avvallamenti torrentizi e da un'aria pura tra le migliori d'Europa. Il clima è caratterizzato da una media ventosità e da una particolare piovosità che contribuisce, insieme alla già abbondante dotazione idrica, alla formazione di terreni particolarmente adatti alla coltivazione. Abbiamo sempre instaurato un rapporto speciale con la nostra terra e siamo convinti che valorizzare produzioni e prodotti di provenienza e qualità garantita e riuscire a distribuirli in modo sistematico e professionale sia un modo assai efficace per preservare la cultura e la tradizione gastronomica sia italiana sia regionale. A tal fine, tutte le materie prime acquisite sono sottoposte a severi controlli in grado di accertarne qualità, provenienza e stato di conservazione. I risultati sin qui ottenuti certificano che la nostra vocazione alla qualità e alla tipicità, declinata con professionalità e accuratezza, ha rappresentato e rappresenta tuttora la strada giusta da percorrere.

The territory |

The traceability of our products is 100%.

Our company was born and continues to operate in Cicala, in the province of Catanzaro, a small town in the Sila Piccola. The territory is hilly, characterized by an almost uniform ascent, furrowed by deep torrential valleys and pure air among the best in Europe. The climate is characterized by a medium wind and by a particular rainfall which contributes, together with the already abundant water supply, to the formation of soils particularly suitable for cultivation. We have always established a special relationship with our land and we are convinced that enhancing production and products of origin and guaranteed quality and being able to distribute them in a systematic and professional way is a very effective way to preserve both Italian and regional culture and gastronomic tradition. To this end, all the raw materials acquired are subjected to strict controls capable of ascertaining their quality, origin and state of conservation. The results obtained so far certify that our vocation for quality and typicality, expressed with professionalism and accuracy, has represented and still represents the right way to go.

IL NOSTRO POMODORO

Il nostro "oro rosso" il Re della dieta mediterranea

In azienda, ogni fase viene seguita con passione e cura. Il pomodoro maturato al sole di Calabria viene raccolto tassativamente a mano e prima della lavorazione, vengono eseguiti controlli di qualità, attraverso Parametri di valutazione che ne verificano la maturazione LA sanità, il Ph, il grado Brix, il Colore, l'assenza di corpi estranei. Il pomodoro una volta accettato in azienda effettua un lavaggio e un risciacquo, viene ulteriormente selezionato su nastro da operatori preposti che eliminano eventuali imperfezioni al frutto. Successivamente i pomodori vengono lavati, tagliati, cotti, spremuti, sgrondati dall'acqua in eccesso, passati, leggermente salati, imbottigliati e pastorizzati, questa la riproduzione di un metodo antico della passata fatta in casa, che ci consente di ottenere con amore e passione la Nostra famosa "A Sarsa Da Nunna". Da sottolineare che dalla raccolta del pomodoro alla sua lavorazione non passano 24h.

| Our tomatoes

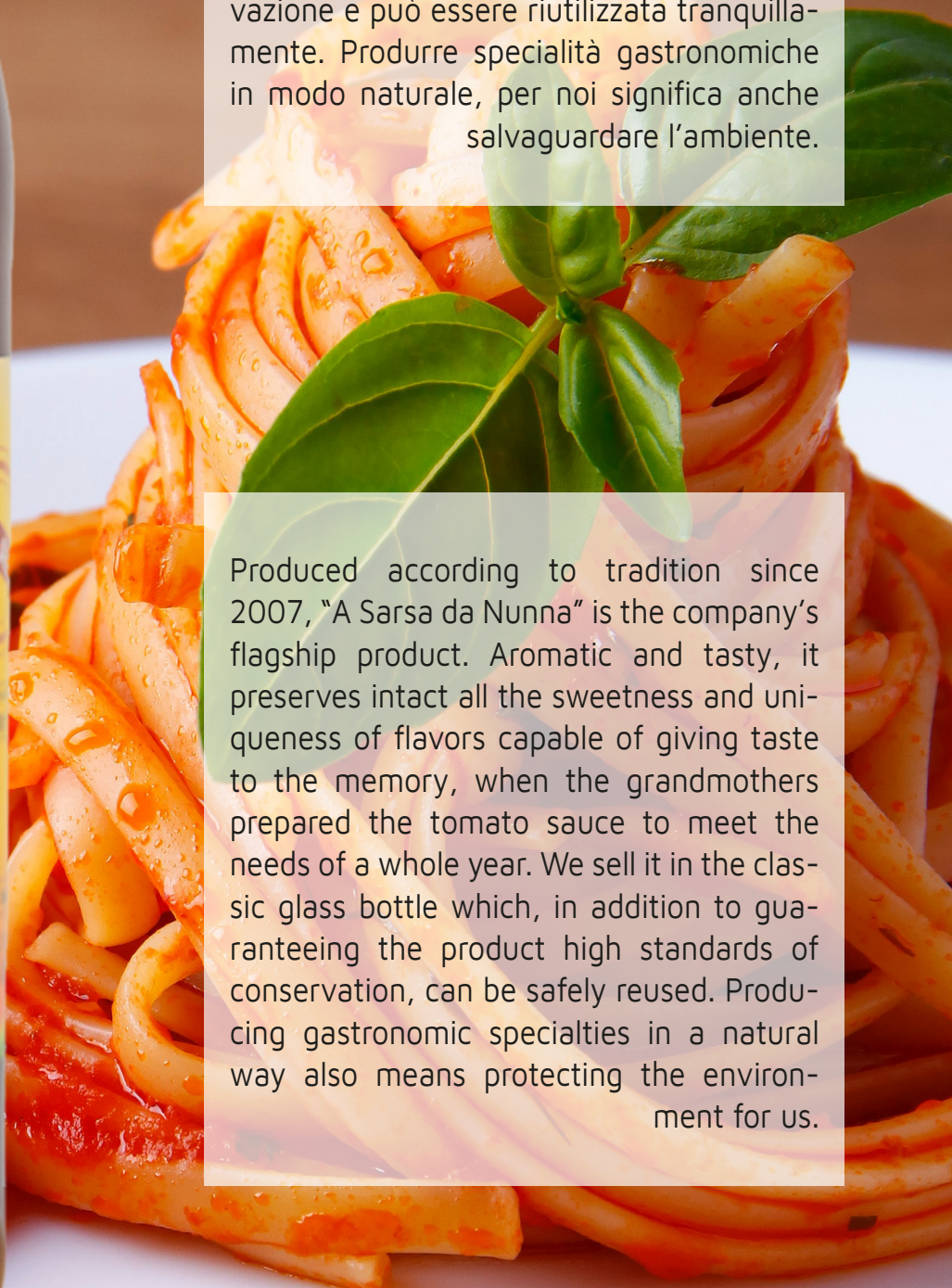
Our "red gold" The King of the Mediterranean diet

In the company, each phase is followed with care. The ripe tomato is strictly harvested by hand. Before entering the laboratory, quality checks are performed, through evaluation parameters that verify the sugar content, acidity, color, absence of foreign bodies, the absence of any mistreatment during harvesting. cherry gold. Excellent to taste and simple to prepare. Just heat them for a few minutes in a pan or microone and they are ready to season pasta, bruschetta, meat, pizza, fish. After this first selection, the tomato is washed with a few jets of water and further selected by operators in charge, who, on special belts, eliminate any imperfections in the fruit. Subsequently, the suitable tomatoes are cut, cooked, squeezed, pureed, lightly salted, bottled and pasteurized in pots, just as it was once done, obtaining the famous bottle of "A Sarsa da Nunna". The processing in the company, from the moment of entry of the raw ma-

A Sarsa da Nunna



Prodotta secondo tradizione da oltre 20 anni, "A Sarsa da Nunna" rappresenta il prodotto di punta dell'azienda. Aromatica e gustosa, conserva intatta tutta la dolcezza e l'unicità dei sapori capaci di dare gusto alla memoria, quando le nonne preparavano la salsa di pomodoro per provvedere al fabbisogno di un anno intero. La commercializziamo nella classica bottiglia di vetro tipo birra scura che garantisce che garantisce al prodotto elevati standard di conservazione e può essere riutilizzata tranquillamente. Produrre specialità gastronomiche in modo naturale, per noi significa anche salvaguardare l'ambiente.



Produced according to tradition since 2007, "A Sarsa da Nunna" is the company's flagship product. Aromatic and tasty, it preserves intact all the sweetness and uniqueness of flavors capable of giving taste to the memory, when the grandmothers prepared the tomato sauce to meet the needs of a whole year. We sell it in the classic glass bottle which, in addition to guaranteeing the product high standards of conservation, can be safely reused. Producing gastronomic specialties in a natural way also means protecting the environment for us.

I Rossi

The red



Passata di pomodoro
Tomato Sauce



Passata di pomodoro con cigliogino
Sauce with Cherry Tomato



Passata di pomodoro datterino
Sauce with Datterino Tomato



Sugo pronto alla cipolla
Ready Onion Sauce



Passata di pomodoro
Tomato Sauce



Pomodoro pelato salsato
Peeled Tomato Sauce



Pomodoro pelato casereccio
Homemade Peeled Tomato



Pomodori cigliogini
Cherry Tomatoes



Salsa di peperoni dolce
Sweet Pepper Sauce



Salsa di peperoni piccanti
Hot Pepper Sauce



Passata di pomodoro
Tomato Puree



Sugo pronto al peperoncino
Ready Sauce with Chilli Pepper

Sottoli - Grigliati

Vegetables in Oil - Grilled Vegetables



Patè di Olive Nere



Patè di Olive Verdi



Peperoni alla Fiamma



Olive verdi a Barchetta



Olive verdi Castelvetro



Olive Rosate Condite



Peperoncino Verde Piccante



Melanzane A Filetti



Fantasia Di Bosco



Pomodori ciliegini secchi



Aglio alle Erbe



Pomodori Secchi in Olio



Pomodori ciliegini Semy-Dry
Cherry Tomatoes Semy-Dry



Peperoncino intero in olio
Whole Hot Pepper in Oil



Pomodori secchi in olio
Gried Tomatoes in Oil



Capperi in aceto
Capers in Vinegar



Cipolla in agrodolce
Sweet and Sour Onions



Capperi al sale
Capers in Salt



Aglio alle erbe
Garlic with Spices



Aglio alle erbe e peperoncino
Garlic with Spices and Hot Peppers

Dai nostri campi portiamo sulle vostre tavole tutti i sapori della tradizione calabrese, nel segno della genuinità e della tracciabilità. Sapori Antichi significa gastronomia tipica prodotta con cura artigianale e amore per le ricette di una volta. Realizziamo i nostri sottoli solo con il meglio degli ortaggi provenienti dalle aziende agricole presenti sul territorio regionale.

From our fields we bring all the flavors of the Calabrian tradition to your tables, in the sign of genuineness and traceability. Sapori Antichi means typical gastronomy produced with artisan care and love for the recipes of the past. We make our pickles only with the best of vegetables from farms present in the region.





Funghi misti di bosco
Mixed Mushrooms in Oil



Funghi cardoncelli
King Trumpet Mushrooms



Funghi rositi
Red Pine Mushrooms in Oil



Zucchine a filetti
Zucchini Strips



Zucchine alla griglia
Grilled Zucchini



Sapori Antichi
Tradizione di Famiglia

**Pomodori
Secchi in Olio**
Peso Netto: 280 g e

100% ITALIANO

I gialli

The yellow



Passata di pomodoro giallo
Yellow Tomato Sauce



Pomodori ciliegini gialli
Yellow Cherry Tomatoes



Pomodoro pelato salsato giallo
Yellow Peeled Tomato Sauce



Salsa di Peperoni Gialli
Yellow Pepper Sauce

Super Bunga



Sensuale
Sensual



Classica Piccante
Classic Hot



Piccante
Hot



Delicata (non piccante)
Delicate (not hot)



Piccantissima
Extra Hot

Bruschette Pesti - confetture

Pesto - Jams





'Nduja vegetale dolce
Sweet Vegetable 'Nduja



'Nduja vegetale
Vegetable 'Nduja



'Nduja Calabrese
'Nduja Calabrese



Bruschetta delicata
Delicate Bruschetta



Bruschetta Super Piccante
Bruschetta Super Hot



Peperoncino Piccante tritato
Chopped Chilli Pepper



U Calabrese
U Calabrese



Pesto calabrese
Calabrian Pesto



Confettura di peperoncino
Chilli Jam



Confettura di cipolle
Onion Jam



Pesto al pistacchio
Pistachio Pesto



Bruschetta al pomodoro
Tomato Bruschetta



Olio extravergine di oliva 100% italiano

100% Italian Extravergin Olive Oil

Il nostro olio extravergine di oliva è prodotto esclusivamente da coltivazioni calabresi. L'olio viene ottenuto con processi meccanici. Il frutto viene macinato nelle immediate ore successive alla raccolta. Il basso contenuto in calorie e grassi, l'assenza di proteine, carboidrati e colesterolo ne fanno l'elemento basilare della dieta mediterranea.

Our extra virgin olive oil is produced exclusively from Calabrian crops. The oil is obtained with mechanical processes. The fruit is ground in the immediate hours following the harvest. The low content in calories and fat, the absence of proteins, carbohydrates and cholesterol make it the basic element of the Mediterranean diet.



Olio extravergine di oliva
Extra Vergin Olive Oil



Olio Extra Vergine - Sensuale
Extra Vergin Oil - Sensual



Olio Extra Vergine - Basilico
Extra Vergin Oil - Basil



Olio Extra Vergine - Aglio
Extra Vergin Oil - Garlic



Olio Extra Vergine - Aglio e Peperoncino
Extra Vergin Oil - Garlic and Hot Papper



Olio Extra Vergine - Origano
Extra Vergin Oil - Oregano



Olio Extra Vergine - Rosmarino
Extra Vergin Oil - Rosemary



Olio Extra Vergine - Salvia
Extra Vergin Oil - Sage



Olio Extra Vergine - Alloro
Extra Vergin Oil - Laurel



Olio Extra Vergine - Tartufo Nero
Extra Vergin Oil - Black Truffle



Olio Extra Vergine - Limone
Extra Vergin Oil - Lemon

Checiap e Salse

Ketchup and Sauces



Checiap piccante
Calabrian Hot Ketchup



Salsa Barbecue
Barbecue Sauce



Balsaceto
Balsamic Vinegar



Vino cotto
Cooked wine



Checiap
Calabrian Ketchup



Salsa Barbecue Verde
Green Barbecue Sauce

Miele e Creme

Honey and Creams

Sapori Antichi
Tradizione di Famiglia



Crema al Pistacchio
Pistachio Cream



Crema alle mandorle
Almond Cream



Miele di millefiori



Miele di eucalipto



Miele di castagno

Derivati di castagne

Derivatives of chestnuts



Castagne cotte allo sciroppo
Cooked Chestnuts with Syrup



Marroni al vino cotto
Brown Chestnuts with Cooked Wine



Crema di Marroni
Chestnut Cream



Castagne al forno
Roast Chestnuts



Castagne Seche
Dried Chestnuts



Farina di castagne
Chestnuts Flour



Castagne morbide
Roast Chestnuts

Spezie – Aromi

Spices - Flavors





Camomilla di Calabria
Chamomile of Calabria



Timo di Calabria
Origano Spring from Calabria



Origano di Calabria
Origano of Calabria



Salvia di Calabria
Calabrian Sage



Basilico di Calabria
Basil of Calabria



Menta di Calabria
Mint of Calabria



Rosmarino di Calabria
Rosemary of Calabria



Finocchio di Calabria
Fennel of Calabria



Alloro di Calabria
Laurel of Calabria



Penne all'arrabiata
Penne Pasta with Arrabiata Sauce



Preparato per arrosto
Prepared for Roast



Preparato per arrosto piccante
Prepared for Roast Hot



Pomodori secchi
Dry tomatoes



Diavoleto di Calabria
Dry Calabria Devil Hot Pepper



Peperoncino dolce in polvere
Sweet Chili Powder



Peperoncino piccante in polvere
Hot Chili Powder



Peperoncino piccante a scaglie
Hot pepper flakes



Aglio, olio e peperoncino
Garlic, Oil and Hot Pepper



Spaghetтата Calabrese Dolce
Calabrian Sweet Spaghetti



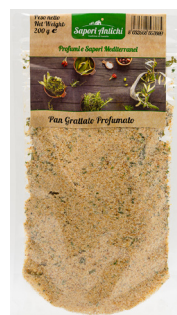
Spaghetтата Calabrese Piccante
Calabrian Hot Spaghetti



Aglio a fette
Sliced garlic



Cipolla di Tropea I. G. P. secca
Onion of Tropea I. G. P. Dry



Pan grattato Profumato
Scented Breadcrumbs



Peperone Crusco



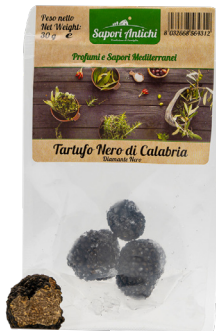
Sale Aromatizzato al Tartufo



Sale Aromatizzato



Sale Aromatizzato Piccante



Tartufo Nero di Calabria
Diamante Nero



Funghi porcini secchi
Dried Porcini Mushrooms



Kit Pizza





Tradizione di **Famiglia.**

Trasformazione di prodotti Alimentari.
Produzione di Erbe Aromatiche, Spezie,
Condimenti, Salse, Castagne e Derivati, anche Biologici.

Cosa facciamo



Ci occupiamo direttamente di seguire la lavorazione, la trasformazione, la vendita e la commercializzazione di ogni nostro prodotto: passata di pomodoro, sughi pronti, pomodori pelati, salsa di peperoni, bruschette, prodotti sott'olio, prodotti grigliati, confetture, funghi, spezie e aromi, castagne fresche, secche, al forno, farina di castagne, derivati e tanto altro. Utilizziamo solo materie prime del nostro territorio mettendoci tutto l'impegno e la consapevolezza che la passione per la genuinità pretende. Qualità che la nostra clientela ritrova intatta nei prodotti a tracciabilità garantita, creati nel più assoluto rispetto della migliore tradizione culinaria tipica.

La Qualità



Grazie all'esperienza maturata e alle competenze ereditate, siamo in grado di trasformare le preziose materie prime di cui disponiamo in prodotti unici. Per garantire ai consumatori la massima qualità, inoltre, seguiamo tutte le fasi di produzione, dal campo alla tavola, implementando i più affidabili e moderni metodi di controllo della sicurezza alimentare e di tracciabilità, anche in relazione all'attività delle aziende partner. Valori che ci hanno permesso di proporre con successo le nostre linee sul mercato nazionale e internazionale. Per farlo ci avvaliamo di un'efficiente e capillare rete commerciale in grado di rifornire la piccola e la grande distribuzione. Un'azienda che sceglie di adottare un sistema di gestione per la qualità è in grado di fare la differenza rispetto alla concorrenza non qualificata, accrescendo la propria visibilità e competitività.

Le Certificazioni



Per garantire la massima qualità delle produzioni, combiniamo in un sapiente mix, ricerca e innovazione certificata UNI EN ISO 9001-2015, garantendo il rispetto di un insieme di procedure di controllo molto accurate, sia per quanto riguarda "Sapori Antichi" che per le aziende che con essa collaborano. Essa nasce dall'elaborazione della metodica HACCP integrata nel Sistema Qualità per la salvaguardia della salute e la sicurezza del consumatore, applicando la tracciabilità delle produzioni, dalla coltivazione fino al consumatore finale.



Il patto con il Consumatore



Promuovere i valori di tradizione, italianità, qualità e salubrità dei suoi prodotti. Questi principi si traducono in primo luogo nell'utilizzo di solo prodotto italiano e calabrese ed in un lavoro meticoloso per mantenere alti standard qualitativi. Tutte le nostre attività mirano a garantire e valorizzare la tipicità delle produzioni, il loro legame con il territorio, le tradizioni agronomiche, culturali e tipiche calabresi. La promessa di qualità è resa possibile da un insieme di condizioni: Collaborazione forte con le aziende agricole produttrici; Controlli pianificati alle colture; Severi sistemi di controllo del prodotto in entrata in azienda, incluso quello del gusto e della sapidità.



What do we do



We deal directly with the processing, transformation, sale and marketing of each of our products: tomato sauce, ready-made sauces, peeled tomatoes, pepper sauce, bruschetta, products in oil, specialty products grapes and aromas, fresh chestnuts, dried, baked, chestnut flour, derivatives and much more. We only use raw materials from our territory, putting all the commitment and awareness that the passion for authenticity demands. Quality that our customers find intact in the products a guaranteed traceability, created in the most absolute respect for the best typical culinary tradition.

The quality



Thanks to the experience gained and the inherited skills, we are able to transform the precious raw materials we have into unique products. Furthermore, to guarantee consumers the highest quality, we follow all the production phases, from field to table, implementing the most reliable and modern methods of food safety control and traceability, also in relation to the activities of partner companies. Values that have allowed us to successfully offer our lines on the national and international market. To do this we make use of an efficient and widespread sales network capable of supplying small and large retailers. A company that chooses to adopt a quality management system is able to make a difference compared to the unskilled competition, increasing its visibility and competitiveness.

Certifications

To ensure the highest quality of production, we combine research and innovation in a skilful mix. The UNI EN ISO 9001-2015 certification, guaranteeing compliance with a set of very accurate control procedures, both for "Ancient Flavors" and for the companies that with it collaborate. It arises from the development of the HACCP method integrated into the Quality System for the protection of the health and safety of the consumer, applying the traceability of production, from cultivation to the final consumer.



The pact with the consumer



Promote the values of tradition, Italian style, quality and healthiness of its products. These principles translate in the first place into the use of only Italian and Calabrian products and meticulous work to maintain high quality standards. All our activities aim to guarantee and enhance the typicality of the productions, their link with the territory, the agronomic, cultural and typical Calabrian traditions. The promise of quality is made possible by a set of conditions: Strong collaboration with producing farms; Planned crop controls; Strict control systems of the product entering the company, including that of taste and flavor.



I rossi		Aceti e salse	
A Sarsa da Nunna	680/320g	Salsa piccante calabrese	250 ml
Passata di pomodoro con cigliegino	320g	Balsaceto	250 ml
Passata di pomodoro datterino	320g	Vino cotto	250 ml
Pronto Pizza	330g	Checiap	250 ml
Passata di pomodoro	2550/700/400g	Derivati di castagne	
Salsa di pomodoro giallo	700/400g	Castagne cotte allo sciroppo	290g
Salsa di peperoni dolce	980g	Maroni al vino cotto	200g
Salsa di peperoni piccanti	980g	Castagnella (Crema di marroni)	290g
Sugo pronto alla cipolla	320g	Castagne al forno	200g
Sugo pronto al peperoncino	320g	Castagne secche	500g
Sottoli - Grigliati		Farina di castagne	500g
Aglio alle erbe	290g	Spezie - Aromi	
Aglio alle erbe e peperoncino	290g	Aglio, olio e peperoncino	50g
Capperi al sale	190g	Aglio a fette	25g
Capperi in aceto	190g	Alloro di Calabria	15g
Cipolla in agrodolce	290g	Basilico di Calabria	10g
Diavoleto calabrese	980/200g	Camomilla di Calabria	30g
Funghi cardoncelli	195g	Cipolla di Tropea I. G. P. secca	30g
Funghi misti di bosco	530g	Diavoleto di Calabria	40g
Funghi rositi	290g	Finocchio di Calabria	15g
Melanzane a filetti	290g	Menta di Calabria	10g
Pomodori ciliegini	450g	Origano di Calabria sbriciolato	30g
Pomodori cigliegini gialli	450g	Origano di Calabria	40g
Pomodori cigliegini semy-dry	290g	Pan grattato Profumato	50g
Pomodoro pelato casereccio	530g	Penne all'arrabbiata	100g
Pomodori secchi in olio	290g	Preparato per arrosto	50g
Zucchine alla griglia	190g	Preparato per arrosto piccante	50g
Zucchine a filetti	290g	Pomodori secchi	200g
Bruschette		Peperoncino dolce in polvere	50g
'Nduja vegetale dolce	295g	Peperoncino piccante in polvere	50g
'Nduja vegetale		Peperoncino piccante a scaglie	50g
Bruschetta al pomodoro	190g	Rosmarino di Calabria	30g
Bruschetta delicata	295g	Salvia di Calabria	15g
Bruschetta super piccante	290g	Spaghetтата calabrese dolce	50g
Pesti - Confetture	295g	Spaghetтата calabrese dolce	50g
Peperoncino Piccante tritato	195g		
U Calabrese	195g		
Pesto calabrese	190g		
Confettura di peperoncino	220g		
Confettura di cipolle	190g		
Olio extravergine di oliva			
Olio extravergine di oliva	5000/1000/250 ml		
Olio extra vergine - Sensuale	250 ml		
Olio extra vergine - Basilico	250 ml		
Olio extra vergine - Aglio	250 ml		
Olio extra vergine - Aglio e Peperoncino	250 ml		
Olio extra vergine - Origano	250 ml		
Olio extra vergine - Rosmarino	250 ml		
Olio extra vergine - Salvia	250 ml		
Olio extra vergine - Alloro	250 ml		
Olio extra vergine - Tartufo Nero	250 ml		
Olio extra vergine - Limone	250 ml		



PESO WEIGHT	PEZZI PER CARTONE PIECES PER BOX	CRT PER PEDANA BOXES PER PALLET Strato x File 80X120	CRT PER PEDANA BOXES PER PALLET Strato x File 80X120	PEZZI PER PEDANA PIECES PER PALLET 80X120	PEZZI PER PEDANA PIECES PER PALLET 100X120
106ml	20	192	240	2880	3600
212 ml	20	192	240	2880	3600
314 ml	12	156	210	1872	2520
330 ml	12	18x9=162	25x9=234	1944	2808
480 ml	12	18x9=162	25x9=234	1944	2808
580 ml	12	108	110	1296	1320
660 ml	12	72	105	864	1260
720 ml	12	72	105	864	1260
1062 ml	6	108	160	648	960
1062 ml	12	54	80	648	960
3100 ml	4	-	60	-	240
BUSTA 1 Kg	15	40	40	1000	1000
BUSTA 3 Kg	3	54	72	162	216
BUSTA 5 Kg	2	99	120	198	240
SECCHIELLO 1 Kg	2	144	-	288	-

PESO WEIGHT	SACCHI PER PEDANA SACKS PER PALLET 100X120
500g	99-12
1 kg	1000
3 kg	330
5 kg	200
10 kg	100
11,5 kg	87
20 kg	50
25 kg	40
30 kg	33
1000 kg	1



Indice

- 
3. La nostra Storia
 5. Il Territorio
 6. Il Nostro pomodoro
 7. A sarsa da Nunna
 8. I rossi
 9. Sottoli - Grigliati
 12. I gialli
 13. Super Bunga
 14. Bruschette - Pesti - Confetture
 16. Olio extravergine di oliva 100% italiano
 18. Checiap e Salse
 19. Miele e Creme
 20. Derivati di Castagne
 21. Spezie e Aromi
 25. Kit pizza



Sede legale:
88040 Cicala (Catanzaro)

Tel. 0968885814
info@gruppomuraca.eu




Saponi Antichi
Tradizione di Famiglia



  www.saporiantichi.net



 @saporiantichiasarsadanunna
 sapor_antichi_