



## Готовые соусы: Песто и на томатной основе



Песто по-сицилийски  
с сыром Пекорино, 180г



Красный песто с Рикоттой,  
180г



Песто из болгарского перца  
с Рикоттой и сицилийским  
Пекорино, 180г



Сицилийский соус алла  
норма с сыром Рикотта  
салата, 300г



Острый соус араббьята с  
сицилийским сыром  
Рагузано, 300г



Соус сицилийский с красными  
креветками «Гамберо rosso»,  
300г



Соус сицилийский  
с тунцом и диким  
фенхелем, 300г



Соус сицилийский  
пикантный с вонголе,  
300г



Соус сицилийский с морским  
окунем и сицилийскими  
оливками, 300г



## Готовые соусы: Песто и на томатной основе



Соус сицилийский с лакедрой и баклажанами, 300г



Соус сицилийский с рыбой-меч и баклажанами, 300г



Соус сицилийский с фисташками и Рикоттой, 300г



## Готовые соусы: Песто и на томатной основе

Линейка органической продукции «Био»



Красный песто Био, 180г



Песто веган Био, 180г



Соус с базиликом Био, 300г



Соус араббьята Био, 300г



Соус путтанеска Био, 300г



## Сицилийские оливки



Зеленые сицилийские оливки,  
300г



Оливки в цитрусовом маринаде,  
290г

## Варианты сервировки



Большая часть исходного сырья  
выращивается на семейной ферме



Современное производственное  
оборудование, высокое качество



Упаковка обеспечивает  
сохранность при транспортировке

**Место производства:**  
 город Шакка,  
 провинция Агридженто,  
 остров Сицилия



**CAMPO D'ORO - истинный вкус Сицилии**

Сицилия - самый большой остров в Средиземном море с тысячелетней историей, след в которой оставили древние греки, карфагеняне, арабы, норманны, швабы.



Семейное предприятие CAMPO D'ORO расположено в самом сердце сицилийской аграрной территории, среди вековых оливковых деревьев, примерно в 50 км от Долины храмов Агридженто, вдали от источников смога и шума, где природа, ароматы и цвета соединяются в первозданной, нетронутой среде. Уже более 34 лет, на протяжении 2 поколений, компания занимается производством овощной и фруктовой консервации, истинных сицилийских соусов, продолжая и оберегая семейную традицию.

Большая часть сырья поступает с семейной фермы, где тщательно отслеживается как качество овощей и фруктов, так и правильные сроки их созревания. Собранный урожай обрабатывается в течение 24 часов - строго без каких-либо химических добавок и красителей.

Соусы и овощная консервация CAMPO D'ORO - это вкусное, здоровое, сбалансированное питание, территориального происхождения острова Сицилия, впитавшее традиции и силу острова, с акцентом на семью и семейные ценности, естественный образ жизни в гармонии с природой и уважением к окружающей среде.





# Olivaitalia

---

NATURALE. VERO. ITALIANO

Импортер и официальный дилер в России и странах ЕАЭС

Тел.: 7(985)233-95-04  
olivaitalia@udi.ru  
www.olivaitalia.ru