





## *Pomodori*

Autentico simbolo dell'alimentazione mediterranea, il pomodoro resta un ingrediente insostituibile in cucina, un vero re della tavola italiana. Dega propone passate, condimenti, pelati e concentrati per tutti i gusti e in tutti i formati: perché l' "oro rosso" porta colore, sapore ed allegria ad ogni piatto.



*Pomodori*



## **Polpa di pomodoro**

Polpa di pomodoro ottenuta selezionando i migliori pomodori raccolti in piena estate. Utilizzando solamente materia prima sana e matura, il pomodoro subisce un'avanzata tecnica di lavorazione che permette di ottenere una polpa dalla quale vengono separate bucce, semi e parti fibrose. Il gusto e la cremosità fanno di questo prodotto una base ideale per la preparazione di pizze, per la realizzazione di sughi, salse e condimenti in genere.



| <b>CODICE</b>            | DG212         | DG213         | DG210         |
|--------------------------|---------------|---------------|---------------|
| <b>Formato</b>           | latta 3 kg    | latta 5 kg    | bag 10 kg     |
| <b>Peso netto</b>        | 2,50 kg       | 4,10 kg       | 10 kg         |
| <b>Imballo</b>           | 6 latte       | 3 latte       | 1 bag         |
| <b>Strati per pallet</b> | 10            | 6             | 3             |
| <b>Colli per pallet</b>  | 50            | 66            | 72            |
| <b>Ean</b>               | 8033011100867 | 8033011103110 | 8033011100874 |

**RESA IN  
PORZIONI  
MEDIE**



circa 30 pizze



circa 50 pizze



circa 140 pizze





## Polpa di pomodoro "fine"

Raccogliamo e selezioniamo i migliori pomodori in piena estate, applichiamo un innovativo procedimento di lavorazione che permette di ottenere una **polpa fine**, molto cremosa e di colore rosso vivo. Eccezionale come resa e qualità, questo prodotto è particolarmente indicato per la preparazione di condimenti, pietanze e pizze.



## Passata di pomodoro

Preparata nel pieno dell'estate dopo aver selezionato la materia prima migliore, la lavorazione garantisce al prodotto un colore rosso vivo ed un sapore tipico del pomodoro fresco. Ideale per condire pasta e riso, ottima per pietanze a base di carne, uova e pesce.



| CODICE            | DG206         | DG219         |
|-------------------|---------------|---------------|
| Formato           | latta 3 kg    | latta 5 kg    |
| Peso netto        | 2,50 kg       | 4,10 kg       |
| Imballo           | 6 latte       | 3 latte       |
| Strati per pallet | 10            | 6             |
| Colli per pallet  | 50            | 66            |
| Ean               | 8033011100881 | 8033011100775 |

RESA IN  
PORZIONI  
MEDIE



circa 35 pizze



circa 60 pizze



| CODICE            | DG203         |
|-------------------|---------------|
| Formato           | latta 3 kg    |
| Peso netto        | 2,55 kg       |
| Imballo           | 6 latte       |
| Strati per pallet | 10            |
| Colli per pallet  | 50            |
| Ean               | 8033011100898 |

RESA  
MEDIA



circa 40 porzioni





## Doppio concentrato di pomodoro

Pomodori selezionati vengono tritati e passati ripetutamente al setaccio per eliminare bucce e semi. Eliminata l'acqua ecco il doppio concentrato; dolce e pastoso si presta per svariati usi, da correttore di sughi ad esaltatore di sapore.



| CODICE            | DG214         | DG201         |
|-------------------|---------------|---------------|
| Formato           | latta 1 kg    | latta 2 kg    |
| Peso netto        | 0,80 kg       | 2,20 kg       |
| Imballo           | 6 latte       | 6 latte       |
| Strati per pallet | 12            | 12            |
| Colli per pallet  | 144           | 60            |
| Ean               | 8033011103264 | 8033011102670 |

RESA  
MDIA



circa 45 porzioni



circa 125 porzioni



## Pomodori pelati supersalsati

Preparati utilizzando varietà selezionate che, giunte a perfetta maturazione, vengono poi conservate in una densa e delicata salsa. Il risultato si concretizza in pelati con consistenza soda e cremosa ed un gusto dolce e fragrante.



| CODICE            | DG200         |
|-------------------|---------------|
| Formato           | latta 3 kg    |
| Peso netto        | 2,50 kg       |
| Imballo           | 6 latte       |
| Strati per pallet | 10            |
| Colli per pallet  | 50            |
| Ean               | 8033011100829 |

RESA IN  
PORZIONI  
MEDIE



circa 30 pizze





## Pomodorini di collina

Sono i tipici pomodorini tondi, ricercati ed apprezzati, appartenenti ad una particolare varietà coltivata nel sud Italia. Messi in scatola con la loro buccia ed immersi in succo di pomodoro, dal sapore forte e dal profumo intenso, sono ottimi per arricchire antipasti, condire primi piatti, guarnire portate fredde, secondi e pizze.



|                          |                   |                   |
|--------------------------|-------------------|-------------------|
| <b>CODICE</b>            | DG207             | DG222             |
| <b>Formato</b>           | <b>latta 1 kg</b> | <b>latta 3 kg</b> |
| <b>Peso netto</b>        | 0,80 kg           | 2,55 kg           |
| <b>Imballo</b>           | 6 latte           | 6 latte           |
| <b>Strati per pallet</b> | 12                | 10                |
| <b>Colli per pallet</b>  | 144               | 50                |
| <b>Ean</b>               | 8033011102489     | 8033011101536     |

RESA  
MDIA



circa 12 porzioni



circa 38 porzioni





## Pomodorini rossi semi-secchi

Tagliati a metà, essiccati leggermente e arieggiati, nei pomodorini semi-secchi si esalta la fragranza e la dolcezza dei pomodori a grappolo. Conditi con olio, sale, prezzemolo, peperoncino, aglio ed origano, sono ideali con le carni e, passati due minuti in padella, valorizzano ogni primo piatto.



## Pomodori freschi semi-secchi

Pomodori freschi, tagliati a metà, parzialmente asciugati al caldo sole estivo. Conditi con olio, aglio e basilico fresco, sono ideali come antipasto con prosciutto o con mozzarella, con la pasta, sulla pizza e per guarnire piatti freddi ed antipasti in genere. Per la preparazione di salse e sughi e per accompagnare piatti di carne e di pesce.

|                          |               |
|--------------------------|---------------|
| <b>CODICE</b>            | DG221         |
| <b>Formato</b>           | latta 1 kg    |
| <b>Peso netto</b>        | 0,75 kg       |
| <b>Imballo</b>           | 6 latte       |
| <b>Strati per pallet</b> | 12            |
| <b>Colli per pallet</b>  | 144           |
| <b>Ean</b>               | 8033011100799 |

RESA IN  
PORZIONI  
MEDIE



circa 15 primi piatti



|                          |               |
|--------------------------|---------------|
| <b>CODICE</b>            | DG220         |
| <b>Formato</b>           | latta 1 kg    |
| <b>Peso netto</b>        | 0,75 kg       |
| <b>Imballo</b>           | 6 latte       |
| <b>Strati per pallet</b> | 12            |
| <b>Colli per pallet</b>  | 144           |
| <b>Ean</b>               | 8033011100782 |

RESA IN  
PORZIONI  
MEDIE



circa 10 antipasti





## Pomodorini gialli semi secchi

Prodotto ottenuto da pomodorini gialli del Piennolo Vesuviano, tagliati a metà, asciugati in forno, insaporiti con un po' di sale, aglio e basilico fresco e conservati in olio di girasole. Descritta per la prima volta nel XVI secolo dai monaci camaldolesi di Nola che lo coltivavano insieme alle erbe aromatiche, questa varietà di pomodoro ha un elevato grado zuccherino e il suo contenuto in vitamine e componenti aromatiche è 3 volte superiore a quello del pomodoro rosso comune. A livello gastronomico, il pomodorino giallo si dimostra capace di esaltare il gusto di molte pietanze e si sposa benissimo con il pesce, frutti di mare, salse in genere. Sugeriamo di provarlo nella preparazione degli spaghetti alle vongole.



|                          |               |
|--------------------------|---------------|
| <b>CODICE</b>            | DG225         |
| <b>Formato</b>           | latta 1 kg    |
| <b>Peso netto</b>        | 0,75 kg       |
| <b>Imballo</b>           | 6 latte       |
| <b>Strati per pallet</b> | 12            |
| <b>Colli per pallet</b>  | 144           |
| <b>Ean</b>               | 8033011103998 |

RESA IN  
PORZIONI  
MEDIE



circa 18 primi piatti



## Pomodori verdi a spicchi

Pomodoro tondo raccolto prima del viraggio di colore. Ricco di fibra e a basso contenuto di zuccheri, viene tagliato a spicchi, asciugato in forno, insaporito con un po' di sale, erbe e peperoncino e conservato in olio di girasole. Questo gustoso antipasto, dal sapore mediterraneo, è ideale per arricchire piatti freddi ed è ottimo in abbinamento a carni e formaggi anche piccanti.



|                          |               |
|--------------------------|---------------|
| <b>CODICE</b>            | DG224         |
| <b>Formato</b>           | latta 1 kg    |
| <b>Peso netto</b>        | 0,75 kg       |
| <b>Imballo</b>           | 6 latte       |
| <b>Strati per pallet</b> | 12            |
| <b>Colli per pallet</b>  | 144           |
| <b>Ean</b>               | 8033011104001 |

RESA IN  
PORZIONI  
MEDIE



circa 10 antipasti

