



Vespini

*L'arte del buon cibo italiano*

## SCHEDE TECNICHE PRODOTTI

### SALSA DI POMODORO CILIEGINO

**Ingredienti:**

Pomodoro ciliegino (95% min.), olio extravergine di oliva, sale, basilico.

**Consigli d'uso:**

Condimento pronto per pasta, solo da scaldare.

Non necessita di cottura. Ottimo come base nella preparazione di ragù e stufati. Dopo l'apertura conservare in frigo.

**Peso netto:**

330 gr. e 660 gr.

**Shelf life:**

24 mesi

### READY-MADE CHERRY TOMATO SAUCE

**Ingredienti:**

Cherry tomatoes (95% min.), extra virgin olive oil, sea salt, basil.

**Recommendations for use:**

Ready-made sauce for first courses. Drain pasta "Al dente" and sauté with the dressing. Superb also in Bolognese and beef stew. After opening, store in the fridge.

**Net weight:**

330 gr. e 660 gr.

**Shelf life:**

24 months



**SUGO PRONTO DI POMODORO  
CILIEGINO OLIVE NERE E CAPPERI.**

**Ingredienti:**

Pomodoro ciliegino (95% min.), olio extra-  
vergine di oliva, cipolla, olive nere, capperi,  
sale, basilico, prezzemolo, aglio, scorza di  
limone, pepe nero, semi di finocchietto.

**Consigli d'uso:**

Condimento pronto per pasta, solo da scal-  
dare.

Non necessita di cottura. Dopo l'apertura  
conservare in frigo.

Peso netto:  
250 gr.

Shelf life:  
36 mesi



**READY-MADE CHERRY TOMATO SAUCE  
WITH OLIVES AND CAPERS.**

**Ingredients:**

Cherry tomatoes (95% min.), extra virgin  
olive oil, onion, black olives, capers, sea  
salt, basil, parsley, garlic, lemon zest, black  
pepper, fennel seeds.

**Recommendations for use:**

Ready-made sauce for first courses. Drain  
pasta "Al dente" and sauté with the dress-  
ing. After opening, store in the fridge.

Net weight:  
250 gr.

Shelf life:  
36 months

**SUGO PRONTO DI POMODORO  
CILIEGINO PICCANTE.**

**Ingredienti:**

Pomodoro ciliegino (95% min.), olio ex-  
travergine di oliva, cipolla, sale, basilico,  
peperoncino, scorza di limone, prezzemolo,  
aglio.

**Consigli d'uso:**

Condimento pronto per pasta, solo da scal-  
dare.

Non necessita di cottura. Dopo l'apertura  
conservare in frigo.

Peso netto:  
250 gr.

Shelf life:  
36 mesi



**READY-MADE CHERRY TOMATO SAUCE  
SPICY.**

**Ingredients:**

Cherry tomatoes (95% min.), extra virgin  
olive oil, onion, sea salt, basil, hot pepper,  
lemon zest, parsley, garlic.

**Recommendations for use:**

Ready-made sauce for first courses. Drain  
pasta "Al dente" and sauté with the dress-  
ing. After opening, store in the fridge.

Net weight:  
250 gr.

Shelf life:  
36 months

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA.

Origine:  
Sicilia

### **Altitudine:**

450 metri sul livello del mare.

Olivaggio:  
Nocellara messinese 90%, altre varietà 10%

Sistema di raccolta:  
Brucatura manuale

Sistema di estrazione:  
Ciclo continuo

Aspetto:  
**Non filtrate**

Colore:  
Verde dorato

Odore:  
Fruttato intenso di erba appena tagliata

Sapore:  
Erbaceo con un gusto amaro e piccante piacevolmente equilibrati.

Densità:  
Medio-alta

### **Modalità d'uso:**

Eccellente per insalate, legume, e carni rosse.

Marchio:  
Principe di Sicilia

Conservazione:  
In luogo fresco e al riparo dalla luce, 18 mesi dalla data d'imballaggio.

Formato:  
Bottiglie da 50 E 75 cl, latte da 3 e 5 L.



## EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.

Origin:  
Sicily

### **Altitude:**

450 m above sea level.

Variety:  
Nocellara Messinese 90%, other varieties 10%.

Harvesting method:  
Hand harvest.

Extracting method:  
Continuous cycle.

Appearance:  
**Unfiltered**

Color:  
Golden green

Smell:  
Deep fragrance of fruit and freshly cut grass.

Taste:  
Herbaceous savour with a well-balanced bitter and pungent taste.

Density:  
Medium-high

Use:  
Excellent on salads, legumes and red meats.

Brand:  
Principe di Sicilia

Preservation:  
Keep in a cool dark place. Best before 18 months after bottling.

Packaging:  
50 and 75 cl bottles, 3 and 5 L. tins.



## FILETTI DI TONNO ALL'OLIO DI OLIVA.

Ingredienti:  
Tonno, olio d'oliva, sale

### Consigli d'uso:

Provalo come antipasto sfizioso o come secondo piatto.

Lavorazione:

Il Tonno, prelevato dalla cella frigorifero, viene tagliato a tranci, messo a dissanguare in acqua corrente e fatto cuocere non a vapore ma in acqua e sale in modo da mantenerne integre le qualità organolettiche e non far disperdere gran parte delle proteine. Dopo la cottura il prodotto viene raffreddato e, manualmente, si procede ad una minuziosa spellatura e alla eliminazione delle spine. I tranci puliti, vengono così tagliati a filetti e posizionati all'interno di vasi di vetro.

Peso netto:  
200 gr.



## FILLETS OF TUNA IN OLIVE OIL.

Ingredients:  
Tuna, olive oil, salt.

### Recommendations for use:

Try it as a delicious appetiser or as a main dish.

Processing:

Tuna, taken from the refrigerator, is cut into steaks, put into running water, and not steamed, but cooked in salted water, in order to maintain the organoleptic qualities and to preserve proteins. After cooking, the product is cooled and manually skinned and deprived of bones. The cleaned pieces are cut into steaks and placed inside glass jars.

Net weight:  
200 gr.

## FILETTI DI TONNO AL NATURALE.

Ingredienti:  
Tonno, acqua, sale

### Consigli d'uso:

Provalo come antipasto sfizioso o come secondo piatto.

Lavorazione:

Il Tonno, prelevato dalla cella frigorifero, viene tagliato a tranci, messo a dissanguare in acqua corrente e fatto cuocere non a vapore ma in acqua e sale in modo da mantenerne integre le qualità organolettiche e non far disperdere gran parte delle proteine. Dopo la cottura il prodotto viene raffreddato e, manualmente, si procede ad una minuziosa spellatura e alla eliminazione delle spine. I tranci puliti, vengono così tagliati a filetti e posizionati all'interno di vasi di vetro.

Peso netto:  
200 gr.



## FILLETS OF TUNA IN BRINE.

Ingredients:  
Tuna, water, salt.

### Recommendations for use:

Try it as a delicious appetiser or as a main dish.

Processing:

Tuna, taken from the refrigerator, is cut into steaks, put into running water, and not steamed, but cooked in salted water, in order to maintain the organoleptic qualities and to preserve proteins. After cooking, the product is cooled and manually skinned and deprived of bones. The cleaned pieces are cut into steaks and placed inside glass jars.

Net weight:  
200 gr.



## FILETTI DI PESCE SPADA ALL'OLIO DI OLIVA.

Ingredienti:  
Pesce spada, olio d'oliva, sale.

### Consigli d'uso:

Provalo come antipasto sfizioso o come secondo piatto.

Lavorazione:

Il Pesce spada, prelevato dalla cella frigorifero, viene tagliato a tranci, messo a dissanguare in acqua corrente e fatto cuocere non a vapore ma in acqua e sale in modo da mantenerne integre le qualità organolettiche e non far disperdere gran parte delle proteine.

Dopo la cottura il prodotto viene raffreddato e, manualmente, si procede ad una minuziosa spellatura e alla eliminazione delle spine. I tranci puliti, vengono così tagliati a filetti e posizionati all'interno di vasi di vetro.

Peso netto:  
200 gr.



## FILLETS OF SWORDFISH IN OLIVE OIL.

Ingredients:  
Swordfish, olive oil, salt.

### Recommendations for use:

Try it as a delicious appetiser or as a main dish.

Processing:

Swordfish, taken from the refrigerator, is cut into steaks, put into running water, and not steamed, but cooked in salted water, in order to maintain the organoleptic qualities and to preserve proteins. After cooking, the product is cooled and manually skinned and deprived of bones. The cleaned pieces are cut into steaks and placed inside glass jars.

Net weight:  
200 gr.

## CREMA DI TONNO CON MANDORLE.

Ingredienti:  
Tonno, olio d'oliva, mandorle, sale.

### Consigli d'uso:

Condimento pronto da spalmare per bruschetta o pane tostato, ottimo anche per condire primi piatti.

Lavorazione:

Il Tonno, già cotto e privato della pelle e delle spine, viene omogeneizzato insieme agli ingredienti che caratterizzano ogni singola Crema o Patè. Le Creme così ottenute vengono confezionate in vasi di vetro. Creme e Patè non contengono alcuna aggiunta di amidi o esaltatori di sapidità.

Peso netto:  
180 gr.



## CREAM OF TUNA WITH ALMONDS.

Ingredients:  
Tuna, olive oil, almonds, salt.

### Recommendations for use:

Ready-made topping for bruschetta and toasted bread, also great for seasoning main dishes.

Processing:

Cooked, skinned and deprived of bones, are blended with the distinctive ingredient of each single cream or pate. The cream thus obtained is packed in glass jars. Pate and creams do not contain added starches or flavor enhancers.

Net weight:  
180 gr.

## CREMA DI TONNO CON PISTACCHI.

Ingredienti:

Tonno, olio d'oliva, pistacchi, sale.

### Consigli d'uso:

Condimento pronto da spalmare per bruschetta o pane tostato, ottimo anche per condire primi piatti.

Lavorazione:

Il Tonno, già cotto e privato della pelle e delle spine, viene omogeneizzato insieme agli ingredienti che caratterizzano ogni singola Crema o Patè. Le Creme così ottenute vengono confezionate in vasi di vetro. Creme e Patè non contengono alcuna aggiunta di amidi o esaltatori di sapidità.

Peso netto:  
180 gr.



## CREAM OF TUNA WITH PISTACHIO.

Ingredients:

Tuna, olive oil, pistachio, salt.

### Recommendations for use:

Ready-made topping for bruschetta and toasted bread, also great for seasoning main dishes.

Processing:

Cooked, skinned and deprived of bones, are blended with the distinctive ingredient of each single cream or pate. The cream thus obtained is packed in glass jars. Pate and creams do not contain added starches or flavor enhancers.

Net weight:  
180 gr.

## CREMA DI TONNO ALL'ARANCE DI SICILIA.

Ingredienti:

Tonno, olio d'oliva, arance, sale.

### Consigli d'uso:

Condimento pronto da spalmare per bruschetta o pane tostato, ottimo anche per condire primi piatti.

Lavorazione:

Il Tonno, già cotto e privato della pelle e delle spine, viene omogeneizzato insieme agli ingredienti che caratterizzano ogni singola Crema o Patè. Le Creme così ottenute vengono confezionate in vasi di vetro. Creme e Patè non contengono alcuna aggiunta di amidi o esaltatori di sapidità.

Peso netto:  
180 gr.



## CREAM OF TUNA WITH ORANGES OF SICILY.

Ingredients:

Tuna, olive oil, pistachio, salt.

### Recommendations for use:

Ready-made topping for bruschetta and toasted bread, also great for seasoning main dishes.

Processing:

Cooked, skinned and deprived of bones, are blended with the distinctive ingredient of each single cream or pate. The cream thus obtained is packed in glass jars. Pate and creams do not contain added starches or flavor enhancers.

Net weight:  
180 gr.



## BOTTARGA DI TONNO GRATTUGIATA.

Ingredienti:  
Uova di tonno, sale.

### Consigli d'uso:

Condimento per primi piatti.

Peso netto:  
42 gr.



## TUNA BOTTARGA GRATED.

Ingredienti:  
Tuna eggs, salt.

### Recommendations for use:

Topping for main dishes.

Net weight:  
42 gr.

## CONFETTURA EXTRA DI FRAGOLINE & FIORI DI ZAGARA.

Ingredienti:  
**Fragoline fresche, zucchero di canna, fiori di zagara, succo di limoni freschi.**  
**Gelificante:**  
Pectina di Frutta. Per 100 g. di prodotto:  
frutta 65 g. zuccheri totali 48 g.

Lavorazione:  
Trasformazione artigianale, utilizzando solo ed esclusivamente frutta coltivata e raccolta nel territorio circostante, in particolar modo arance bionde e fragoline.

Peso netto:  
240 gr.



## WILD STRAWBERRY EXTRA JAM.

Ingredienti:  
Fresh Strawberry, brown sugar, orange blossom, fresh Lemon Juice.  
Jellifying agent:  
Fruit Pectin. For 100g of product: Fruit 65g,  
Total Sugar 48g

Processing:  
Handicraft processing , using only fruit grown and harvested in the surrounding area , especially blondes and strawberries oranges.

Net weight:  
240 gr.

## MARMELLATA DI MANDARINI.

### Ingredienti:

Mandarini freschi, zucchero di canna, scorze di mandarini freschi, succo di limoni freschi.

### Gelificante:

Pectina di Frutta. Per 100 g. di prodotto: frutta 63 g. zuccheri totali 52 g.

### Lavorazione:

Trasformazione artigianale, utilizzando solo ed esclusivamente frutta coltivata e raccolta nel territorio circostante, in particolar modo arance bionde e fragoline.

Peso netto:  
240 gr.

## SICILIAN TANGERINE MARMALADE.

### Ingredienti:

Fresh Tangerine, brown sugar, Fresh Tangerine Peel, Lemon Juice.

### Jellifying agent:

Fruit Pectin. For 100g of product: Fruit 63g, Total Sugar 52g

### Processing:

Handicraft processing , using only fruit grown and harvested in the surrounding area , especially blondes and strawberries oranges.

Net weight:  
240 gr.

## MARMELLATA DI ARANCE BIONDE.

### Ingredienti:

Arance fresche, zucchero di canna, scorze di arance fresche, succo di limoni freschi.

### Gelificante:

Pectina di Frutta. Per 100 g. di prodotto: frutta 60 g. zuccheri totali 54 g.

### Lavorazione:

Trasformazione artigianale, utilizzando solo ed esclusivamente frutta coltivata e raccolta nel territorio circostante, in particolar modo arance bionde e fragoline.

Peso netto:  
240 gr.

## SICILIAN BLONDE ORANGE MARMALADE.

### Ingredienti:

Fresh blonde Oranges, brown sugar, Fresh Orange Peel, Lemon Juice.

### Jellifying agent:

Fruit Pectin. For 100g of product: Fruit 60g, Total Sugar 54g

### Processing:

Handicraft processing , using only fruit grown and harvested in the surrounding area , especially blondes and strawberries oranges.

Net weight:  
240 gr.



## MARMELLATA DI LIMONI.

### Ingredienti:

Limoni freschi, zucchero di canna, scorze di limoni freschi.

### Gelificante:

Pectina di Frutta. Per 100 g. di prodotto: frutta 65 g. zuccheri totali 47 g.

### Lavorazione:

Trasformazione artigianale, utilizzando solo ed esclusivamente frutta coltivata e raccolta nel territorio circostante, in particolar modo arance bionde e fragoline.

Peso netto:  
240 gr.

## SICILIAN LEMON MARMALADE.

### Ingredients:

Fresh Lemons, brown sugar, Fresh Lemon Peel.

### Jellifying agent:

Fruit Pectin. For 100g of product: Fruit 65g, Total Sugar 47g

### Processing:

Handicraft processing , using only fruit grown and harvested in the surrounding area , especially blondes and strawberries oranges.

Net weight:  
240 gr.

## CONFETTURA EXTRA DI GELSI NERI.

### Ingredienti:

Gelsi neri freschi, zucchero di canna, succo di limoni freschi.

### Gelificante:

Pectina di Frutta. Per 100 g. di prodotto: frutta 65 g. zuccheri totali 51 g.

### Lavorazione:

Trasformazione artigianale, utilizzando solo ed esclusivamente frutta coltivata e raccolta nel territorio circostante, in particolar modo arance bionde e fragoline.

Peso netto:  
370 gr.

## MULBERRY EXTRA JAM.

### Ingredients:

Fresh Mulberry, brown sugar, Fresh Lemon Juice.

### Jellifying agent:

Fruit Pectin. For 100g of product: Fruit 65g, Total Sugar 51g.

### Processing:

Handicraft processing , using only fruit grown and harvested in the surrounding area , especially blondes and strawberries oranges.

Net weight:  
370 gr.





## CONFETTURA EXTRA DI FRAGOLINE & FIORI DI ZAGARA.

Ingredienti:

Fragoline fresche, zucchero di canna, fiori di zagara, succo di limoni freschi.

**Gelificante:**

Pectina di Frutta. Per 100 g. di prodotto: frutta 65 g. zuccheri totali 48 g.

Processing:

Handicraft processing , using only fruit grown and harvested in the surrounding area , especially blondes and strawberries oranges.

Peso netto:  
370 gr.

## WILD STRAWBERRY EXTRA JAM.

Ingredients:

Fresh Strawberry, brown sugar, orange blossom, fresh Lemon Juice.

Jellifying agent:

Fruit Pectin. For 100g of product: Fruit 65g, Total Sugar 48g.

Processing:

Handicraft processing, using only fruit grown and harvested in the surrounding area , especially blondes and strawberries oranges.

Net weight:  
370 gr.



## MARMELLATA DI MANDARINI.

Ingredienti:

Mandarini freschi, zucchero di canna, scorze di mandarini freschi, succo di limoni freschi.

**Gelificante:**

Pectina di Frutta. Per 100 g. di prodotto: frutta 63 g. zuccheri totali 52 g.

Lavorazione:

Trasformazione artigianale, utilizzando solo ed esclusivamente frutta coltivata e raccolta nel territorio circostante, in particolar modo arance bionde e fragoline.

Peso netto:  
370 gr.



## SICILIAN TANGERINE MARMALADE.

Ingredients:

Fresh Tangerine, brown sugar, Fresh Tangerine Peel, Lemon Juice.

Jellifying agent:

Fruit Pectin. For 100g of product: Fruit 63g, Total Sugar 52g

Processing:

Handicraft processing , using only fruit grown and harvested in the surrounding area , especially blondes and strawberries oranges.

Net weight:  
370 gr.

## MARMELLATA DI ARANCE BIONDE.

### Ingredienti:

Arance fresche, zucchero di canna, scorze di arance fresche, succo di limoni freschi.

### Gelificante:

Pectina di Frutta. Per 100 g. di prodotto: frutta 60 g. zuccheri totali 54 g.

### Lavorazione:

Trasformazione artigianale, utilizzando solo ed esclusivamente frutta coltivata e raccolta nel territorio circostante, in particolar modo arance bionde e fragoline.

Peso netto:  
370 gr.

## SICILIAN BLONDE ORANGE MARMALADE.

### Ingredients:

Fresh blonde Oranges, brown sugar, Fresh Orange Peel, Lemon Juice.

### Jellifying agent:

Fruit Pectin. For 100g of product: Fruit 60g, Total Sugar 54g

### Processing:

Handicraft processing , using only fruit grown and harvested in the surrounding area , especially blondes and strawberries oranges.

Net weight:  
370 gr.

## MARMELLATA DI LIMONI.

### Ingredienti:

Limoni freschi, zucchero di canna, scorze di limoni freschi.

### Gelificante:

Pectina di Frutta. Per 100 g. di prodotto: frutta 65 g. zuccheri totali 47 g.

### Lavorazione:

Trasformazione artigianale, utilizzando solo ed esclusivamente frutta coltivata e raccolta nel territorio circostante, in particolar modo arance bionde e fragoline.

Peso netto:  
370 gr.

## SICILIAN LEMON MARMALADE.

### Ingredients:

Fresh Lemons, brown sugar, Fresh Lemon Peel.

### Jellifying agent:

Fruit Pectin. For 100g of product: Fruit 65g, Total Sugar 47g.

### Processing:

Handicraft processing , using only fruit grown and harvested in the surrounding area, especially blondes and strawberries oranges.

Net weight:  
370 gr.



*Vospini*

*L'arte del buon cibo italiano*