



*La bonté qui se voit*

il buono  
che  
si vede



[www.carboneconserve.com](http://www.carboneconserve.com)

## *dal seme al buccaccio*

Tradizione, qualità e competenza,  
caratteristiche che ci contraddistinguo-  
no da 3 generazioni. Trasformiamo i  
prodotti della nostra terra seguendone  
tutta la filiera a partire dal seme.

La linea "Il buono che si vede"  
confezionata nel classico "Buccaccio"  
è un ritorno alla tradizione contadina  
che usava conservare in vetro gli ortaggi  
di stagione per renderli disponibili tutto  
l'anno. Adottando avanzate tecniche di  
produzione e piccoli-grandi segreti di  
conservazione manteniamo i "Sapori  
originali" inalterati del tempo, delizian-  
do il palato dei consumatori sempre più  
orientato alla ricerca del buono.



*il buono  
che si vede*



*il buono  
che si vede*

## *pomodorini gialli semidried*

Prodotto ottenuto dai pomodorini gialli di nostra produzione, tagliati a metà, asciugati in forno, insaporiti con un po' di sale, aglio e basilico e conservati in olio di semi 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 i piatti a base di pesce, frutti di mare. È consigliatissimo per guarnire la pizza....





## *pomodorini gialli semidried*

COD. ART		225003		COD. EAN		8013356092027		
TIPO IMBALLO	Formato ml	VASI CASSA	CASSE STRATO	STRATI PLT	CASSE PLT	VASI PLT	DIMENSIONI CASSA (PALLET)	PESO CASSA (PALLET)
VASO	1062	6	11	8	88	528	22 X 33 X 17 cm EPAL (H 156 cm)	8,5 kg (780kg)

gricia con pomodori gialli semidried carbone, lardo di colonnata e pecorino di grotta al pepe nero  
Pâtes romaine avec tomates jaune semidried, lardons et pecorino au poivre noir.



pomodori gialli semidried, mozzarella, grana a scaglie, granella di pistacchi, sciroppo d'acero  
tomates jaune semidried, mozzarella, Grana Padano, pistaches et sirop d'érable



*Pomodorini rossi  
semidried*

Pomodorini tagliati a metà,  
essiccati leggermente e  
arieggiati, in modo da esaltare  
al massimo la fragranza e la  
dolcezza dei pomodorini a  
grappolo. Conditi con olio,  
sale, prezzemolo, peperoncino,  
aglio e un po' d' origano sono  
ideali sulla pizza.

Ripassati leggermente in  
padella, valorizzano ogni primo  
piatto. ....



## Petite Tomate Rouge Semi-Dried



*pomodorini rossi semidried*

COD. ART		225002		COD. EAN		8013356092041		
TIPO IMBALLO	Formato ml.	VASI CASSA	CASSE STRATO	STRATI PLT	CASSE PLT	VASI PLT	DIMENSIONI CASSA (PALLET)	PESO CASSA (PALLET)
VASO	1062	6	11	8	88	528	22 X 33 X 17 cm EPAL (H 156 cm)	8,5 kg (780kg)

bucatini alla puttanesca di baccalà con pomodori secchi e pomodorini rossi semidried carbone  
bucatini à la puttanesca de bacalà avec tomates sèches et petites tomates rouges semidried Carbone



pomodorini rossi semidried, cipolla, guanciale al pepe, pecorino, pepe

petites tomates rouge semidried, oignons, joue de cochon, fromage pecorino et poivre (petite recette traditionnelle)



*pomodori verdi  
a spicchi  
semidried*

---

Pomodoro raccolto prima del viraggio di colore nei campi di San Marzano.

Ricco di fibra e a basso contenuto di zuccheri viene tagliato a spicchi asciugato in forno, insaporito con un po' di sale, erbe e conservato in olio di girasole. A differenza di quanto si possa pensare è un pomodoro molto gustoso dal sapore mediterraneo è ideale per arricchire piatti freddi, primi piatti, per farcire pizze ed è indicatissimo in abbinamento con pietanze a base di formaggi stagionati.





*pomodori verdi a spicchi  
semidried*

COD. ART		225005		COD. EAN		8013356092034		
TIPO IMBALLO	Formato ml	VASI CASSA	CASSE STRATO	STRATI PLT	CASSE PLT	VASI PLT	DIMENSIONI CASSA (PALLET)	PESO CASSA (PALLET)
VASO	1062	6	11	8	88	528	22 X 33 X 17 cm EPAL (H 156 cm)	8,5 kg (780kg)

tagliolini con pomodori verdi semidried carbone, alici e granella di tarallo al finocchietto selvatico  
Tagliolini avec tomates vertes semidried, anchois, tarallini effrité au fenouil sauvage



pomodori verdi semidried, fior di latte, gorgonzola, noci, miele  
tomates vertes semidried, mozzarella fior di latte,  
gorgonzola, noix et miel





*pomodoro rosso a  
spicchi semidried*

Da pomodoro tondo, tagliato in  
5 spicchi leggermente essiccato  
in modo da conservare il succo e  
la consistenza e condito con olio,  
prezzemolo, origano,  
aglio e peperoncino.

Il pomodoro a spicchi semidried  
è ottimo come antipasto o  
contorno ripassato per condire  
piatti di pasta o per farcire pizze.





*pomodoro rosso a spicchi semidried*

COD. ART		225007		COD. EAN		801 3356092058		
TIPO IMBALLO	Formato ml	VASI CASSA	CASSE STRATO	STRATI PLT	CASSE PLT	VASI PLT	DIMENSIONI CASSA (PALLET)	PESO CASSA (PALLET)
VASO	1062	6	11	8	88	528	22 X 33 X 17 cm EPAL (H 156 cm)	8,5 kg (780kg)

paccheri con pesto di friggiteLLi pomodori rossi a spicchi semidried carbone, cozze e pecorino  
paccheri avec pesto de tomates rouges semidried, moules et pecorino



pomodori rossi a spicchi semidried, mozzarella, ricotta di bufala, cicoli, pepe  
tomates rouges en gousse semidried, mozzarella, ricotta de buffle,  
cretons et poivre



## *pomodoro cubettato fresco*

I pomodori più maturi della valle del San Marzano vengono cubettati e conditi con olio e basilico.

Il prodotto risulta fresco con una consistenza tipica del pomodoro appena raccolto.

L'utilizzo di questa referenza è davvero svariato: usato tal quale dal vaso per farcire la classica bruschetta al pomodoro o per preparare insalate di pasta o riso, per farcire pizze e focacce o ripassato in padella per preparare un sugo fresco al basilico.





## pomodoro cubettato fresco

COD. ART		225009		COD. EAN		8013356080857		
TIPO IMBALLO	Formato ml	VASI CASSA	CASSE STRATO	STRATI PLT	CASSE PLT	VASI PLT	DIMENSIONI CASSA (PALLET)	PESO CASSA (PALLET)
VASO	1062	6	11	8	88	528	22 X 33 X 17 cm EPAL (H 156 cm)	8,5 kg (780kg)



base focaccia e all'uscita:  
pomodoro cubettato, tonno, mais, basilico, scarola, ciliegine di mozzarella, sedano.  
tomates en cubes, thon, mais, basilic, endives, mozzarella-cerise, céleri sur une  
base de pizza ou pain (bruschetta)

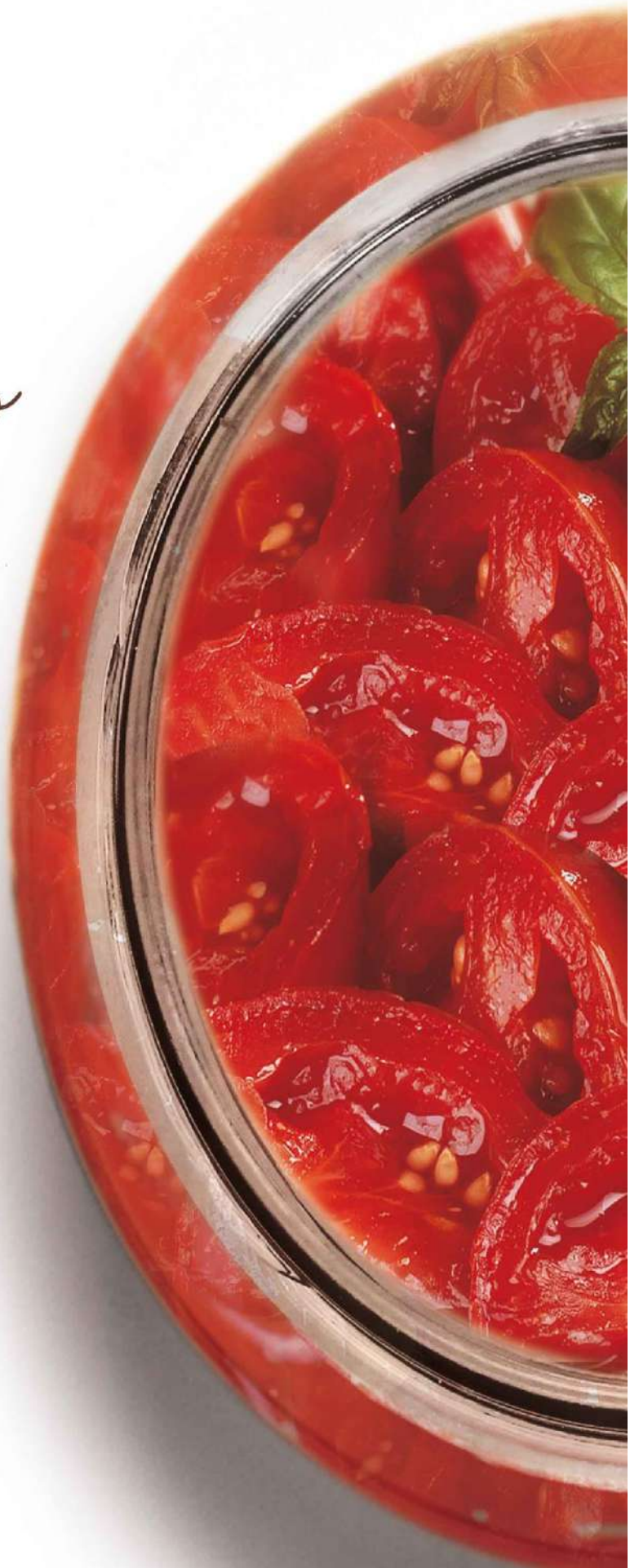


*pomodoro fresco  
a metà*

---

Mai un etichetta è stata così  
veritiera, è un pomodoro fresco  
tagliato a metà leggermente  
asciugato sul lato tagliato in  
modo da conservarne il succo e  
condito con olio aromatizzato al  
basilico ed aglio.

Può essere utilizzato tal quale  
per preparare una Caprese con  
mozzarella di bufala,  
come contorno, per  
farcire pizze e focacce o  
ripassato in padella per  
preparare primi piatti.





*pomodoro fresco a meta'*

COD. ART		225004		COD. EAN		8013356092010		
TIPO IMBALLO	Formato mt	VASI CASSA	CASSE STRATO	STRATI PLT	CASSE PLT	VASI PLT	DIMENSIONI CASSA (PALLET)	PESO CASSA (PALLET)
VASO	1062	6	11	8	88	528	22 X 33 X 17 cm EPAL (H 156 cm)	8,5 kg (780kg)

linguine al nero di seppia con fasolari, gamberetti, canocchie e pomodori freschi a meta' carbone  
linguine au noir de sèche avec crevettes, palourdes et demie tomates fraiches Carbono



pomodori freschi a meta', fiordilatte, mozzarella a fette e basilico  
Demie tomates fraiche, fior di latte(mozzarella), mozzarella en tranches julienne et basilic



# broccoli friarielli napoletani

Dalla tradizione napoletana, le cimette con le foglie più tenere vengono condite con olio, aglio e peperoncino.

Da prima utilizzato solo in Campania, i Friarielli oggi sono diventati un must.

La pizza "Sasicc e friariell" è conosciuta in tutto il mondo.

Il prodotto può essere impiegato in svariate ricette, ottimo per condire la pasta e ideale come contorno.





## broccoli friarielli napoletani

COD. ART		221017		COD. EAN		8013356091945		
TIPO IMBALLO	Formato ml	VASI CASSA	CASSE STRATO	STRATI PLT	CASSE PLT	VASI PLT	DIMENSIONI CASSA (PALLET)	PESO CASSA (PALLET)
VASO	1062	6	11	8	88	528	22 X 33 X 17 cm EPAL (H 156 cm)	8,5 kg (780kg)

spaghettoni, friarielli napoletani Carbone, pomodorini gialli, vongole e taratufi  
gros spaghetti, brocolis napolitain sauvage, tomates jaune, moules et truffes



friarielli napoletani, porchetta, mozzarella, ciliegine di mozzarella  
brocolis napolitain sauvage, porchetta, mozzarella et mozzarella  
cerise





## scarola stufata

Prodotto ottenuto dalle foglie più tenere dell'indivia scarola accuratamente selezionate e lavate, condite con olio, aglio e un pizzico di peperoncino.

E' un prodotto molto versatile atto alle più svariate preparazioni dal semplice uso come contorno per piatti a base di carne e pesce, alla preparazione di ripieni, alla farcitura di pizze o come base per zuppe di verdure.

Ripassata in padella con l'aggiunta di capperi, olive e acciughe è l'elemento principe della famosa Pizza di scarole Napoletana.





## scarola stufata

COD. ART		225006		COD. EAN		8013356092065		
TIPO IMBALLO	Formato ml	VASI CASSA	CASSE STRATO	STRATI PLT	CASSE PLT	VASI PLT	DIMENSIONI CASSA (PALLET)	PESO CASSA (PALLET)
VASO	1062	6	11	8	88	528	22 X 33 X 17 cm EPAL (H 156 cm)	8,5 kg (780kg)

fusilloni trafilati al bronzo con tonno profumato al pepe rosa, scarola carbone, olive nere di Gaeta e capperi di pantelleria

Fusilloni (gros) thon, poivre rose, endives, olives noires et câpres



scarola stufata, provola, olive, capperi e all'uscita caciocavallo  
endive préparée, provola, olive, câpres et avant de servir caciocavallo (fromage fumé)



## cicoria ripassata

Dal caratteristico sapore amarognolo, la cicoria era usata sin dall'epoca Napoleonica dove la radice veniva usata come surrogato del caffè. Oggi viene da noi coltivata nei campi della piana del Sele raccolta ancora tenera, stufata e conservata in olio condita con aglio e peperoncino in modo da renderla pronta per essere gustata.

È una pianta molto comune ma spesso sottovalutata.

Ricca di vitamine con importanti funzioni diuretiche e depuranti, stimola il buon funzionamento del pancreas e del fegato ed è un toccasana per la digestione.

In cucina viene usata come contorno ripassata in padella, per farcire torte rustiche e noi la proponiamo anche come ingrediente per condire la pizza.





## cicoria ripassata

COD. ART		225010		COD. EAN		8013356092089		
TIPO IMBALLO	Formato ml	VASI CASSA	CASSE STRATO	STRATI PLT	CASSE PLT	VASI PLT	DIMENSIONI CASSA (PALLET)	PESO CASSA (PALLET)
VASO	1062	6	11	8	88	528	22 X 33 X 17 cm EPAL (H 156 cm)	8,5 kg (780kg)

quiche di cicoria stufata carbone, provola e nduja  
quiche d'endives Carbone, provola e nduja (piment calabrais)



cicoria stufata, ricotta, burrata e all'uscita prociutto crudo  
endive préparée, ricotta, burrata et jambon de Parme



*giagiù*

è un ecotipo di un pomodorino di colore giallo oro brillante reperito nell'areale vesuviano (pendici del Vesuvio).

La riscoperta di questo ecotipo è divenuta quasi leggendaria. Pare che tutto sia capitato per caso quando durante la raccolta del piennolo rosso un contadino, chiamato il nonno di Giulia, si è accorto che una delle piante aveva i frutti giallo oro.

E così questa varietà è stata chiamata Giagiù cioè il giallo di Giulia.

Raccolti i semi, grazie anche a un progetto di ricerca della Facoltà di Agraria di Portici, ormai la coltivazione è ripresa e si è diffusa largamente.





*pacchette di pomodorino pizzutello o gialle al naturale*

La denominazione "Pomodorino Giallo del Vesuvio" appartiene alla varietà Giagiù ed è stato inserito dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari Tradizionali (PAT). È una pianta a crescita indeterminata pertanto ha bisogno di sostegni (tutori), quindi tutte le operazioni colturali sono manuali (dalla raccolta al trapianto in campo alla raccolta dei frutti).

Ricco di vitamine e antiossidanti la Nota distintiva di questo ecotipo è il sapore acidulo ben armonizzato con la dolcezza di fondo che libera un persistente aroma di pomodoro. È anche particolarmente ricco di beta-carotene, che aiuta la corretta crescita e riparazione dei tessuti.

E' ideale nella preparazione di primi piatti a base di pesce ed ingrediente principe sulla pizza.

COD. ART		221017		COD. EAN		8013356091945		
TIPO IMBALLO	Formato ml	VASI CASSA	CASSE STRATO	STRATI PLT	CASSE PLT	VASI PLT	DIMENSIONI CASSA (PALLET)	PESO CASSA (PALLET)
VASO	1062	6	11	8	88	528	22 X 33 X 17 cm EPAL (H 156 cm)	8,5 kg (780kg)



La dénomination « Tomato jaune du Vésuve » appartient à la variété Giagiù, qui a été introduite au Ministère des politiques agricoles et alimentaires traditionnelle. C'est une plante qui ne cesse de pousser même si, pourtant, elle a besoin de soutien (tuteur) et donc, toutes les opérations sont manuelles (de la récolte à l'implantation dans le champ, à la récolte des fruits). Riche en vitamines et antioxydants, la note qui la différencie des autres est sa saveur aigre bien aromatisé avec une douceur dans le fond qui libère une persistante arôme de tomate. Elle est également et particulièrement riche en beta-carotène, qui aide la croissance appropriée et réparation des tissus.

Elle est conseillé dans les préparation de poissons, pour les entrées ainsi que sur la pizza.



*principe  
borghese*

Di un rosso vivace e molto sapo-  
rito, il Pomodorino del Piennolo  
del Vesuvio è uno dei prodotti  
più antichi e tipici dell'agricoltu-  
ra campana tanto da essere  
perfino rappresentato nella  
scena del tradizionale presepe  
napoletano.

Questi particolari e gustosi  
pomodorini (chiamati anche  
"spongillo" o "PIZZUTELLO" per  
il pizzo presente alla sua estre-  
mità) raggruppano vecchie culti-  
var e biotipi locali, la cui selezio-  
ne è stata curata nei decenni  
dagli stessi agricoltori.





*pacchette di pomodorino pizzutello  
rosso al naturale*

Le denominazioni di tali ecotipi sono quelle popolari attribuite dagli stessi produttori locali, come "Fiaschella", "Lampadina", "Patanara", "Principe Borghese" e "Re Umberto", tradizionalmente coltivati da secoli nello stesso territorio di origine. L'area tipica di produzione e conservazione del pomodorino del piennolo coincide con l'intera estensione del complesso vulcanico del Somma-Vesuvio, includendo le sue pendici degradanti sino quasi al livello del mare.

Il colore rosso intenso, la buccia dura che conserva tutte le sostanze nutritive anche a lungo termine, il sapore fresco e acre, rendono questi pomodorini unici al mondo e impossibili da coltivare altrove. Una storia racconta, addirittura, che il colore rosso sia dovuto a piccole gocce della lava del Vesuvio che, nutrendo l'ortaggio, gli danno vita e resistenza. Eccezionale per primi piatti raggiunge la sua massima espressione sulla pizza.

COD. ART		221017		COD. EAN		8013356091945		
TIPO IMBALLO	Formato ml	VASI CASSA	CASSE STRATO	STRATI PLT	CASSE PLT	VASI PLT	DIMENSIONI CASSA (PALLET)	PESO CASSA (PALLET)
VASO	1062	6	11	8	88	528	22 X 33 X 17 cm EPAL (H 156 cm)	8,5 kg (780kg)



La dénomination de tel échootypes sont celles attribuées aux producteurs locaux, tout comme « Fiaschella », « Lampadina », « Patanara », « Principe Borghese e Re Umberto », qui sont cultivés depuis des siècles sur le même territoires d'origine. Le lieu typique de production et conservation de la tomate du Piennolo coincide avec l'entière extension du complexe volcanique de Somma-Vesuvio, où sont inclus ses pentes inclinées jusqu'au niveau de la mer. La couleur rouge vif, sa peau dure qui conserve toutes les substances nutritives même à long terme, la saveur fraîche et acre, rendent ces tomates uniques au monde et impossible de les cultiver ailleurs. Une histoire raconte, che la couleur rouge est dûe à petites gouttes de la lave du Vésuve qui, en nourrissant le légume, lui donne vie et résistance. Exceptionnelle pour des plat d'entrées et s'exprime pleinement et également sur la pizza.





## datterino giallo

Il pomodorino datterino giallo, al contrario di quanto si possa pensare è il progenitore del pomodoro che conosciamo noi oggi. I primi coltivatori di pomodoro furono gli indigeni americani che ne facevano un largo ed immenso consumo e che pensavano che le bacche gialle avessero un potere afrodisiaco. La pianta venne poi esportata in Spagna ad uso ornamentale, ma è proprio da lì che gli italiani ne presero il nome "pomo d'oro" per utilizzarne il frutto che è oggi sulle nostre tavole.





## datterino giallo al naturale

Il datterino giallo ha un sapore dolce e si caratterizza per la totale assenza di acidità. Alla raccolta si presenta in grappoli regolari di 14-16 frutti, di forma cilindrica non ben definita ed uniforme.

È ricco di sostanze dall'elevato potere antiossidante capaci di neutralizzare i radicali liberi. Contiene anche vitamina C, A e vitamine del gruppo B. Proprio perché, rispetto al pomodoro classico, non presenta acidità, è largamente utilizzato nelle ricette a base di pesce e frutti di mare e per farcire la pizza.

COD. ART		221017		COD. EAN		8013356091945		
TIPO IMBALLO	Formato ml	VASI CASSA	CASSE STRATO	STRATI PLT	CASSE PLT	VASI PLT	DIMENSIONI CASSA (PALLET)	PESO CASSA (PALLET)
VASO	1062	6	11	8	88	528	22 X 33 X 17 cm EPAL (H 156 cm)	8,5 kg (780kg)



La tomate cerise jaune se caractérise avec sa saveur douce et l'absence totale d'acidité. Lors de sa récolte, elle se présente en grappe régulièrement de 14 à 16 fruits, en forme cylindrique non définie et uniforme.

Riche en substances antioxydants, contient la vitamine C, A et vitamines du groupe B. Vu l'absence d'acidité, la tomate jaune est utilisée dans les recettes à base de poissons et fruits de mer ou pour farcir les pizzas.



## datterino rosso

Il datterino rosso, è frutto di una delle terre più fertili e ricche di produzioni agroalimentari: la Piana del Sele nella provincia di Salerno.

Il datterino ha dimensioni ridotte, ed una tipica forma allungata a "dattero". Rispetto alle altre varietà di pomodoro, presenta un grado zuccherino più elevato che può raggiungere i 12° Brix, la buccia si presenta estremamente sottile ha una polpa consistente e cremosa di un intenso colore rosso brillante.





## *datterino rosso al naturale*

Ogni grappolo di pomodoro datterino è a forma di lisca di pesce e presenta dai 10 ai 15 pomodorini di circa 40 gr. ciascuno. E' ricco di sali minerali, vitamina A e vitamina C ad azione riparatrice e rigeneratrice su tutte le cellule dell'organismo.

Il pomodoro datterino è molto apprezzato per preparare sughi semplici e per farcire la pizza senza particolari abbinamenti in modo da lasciar percepire l'inconfondibile dolcezza.

COD. ART		221017		COD. EAN		8013356091945		
TIPO IMBALLO	Formato ml	VASI CASSA	CASSE STRATO	STRATI PLT	CASSE PLT	VASI PLT	DIMENSIONI CASSA (PALLET)	PESO CASSA (PALLET)
VASO	1062	6	11	8	88	528	22 X 33 X 17 cm EPAL (H 156 cm)	8,5 kg (780kg)



Chaque grappe de tomate cerise a une forme d'arrêt de poisson et présente entre 10 à 15 fruits d'environ 40gr chacun. Elle est riche en sel minéraux, vitamine A & C avec une action réparatrice et régénérante sur toutes les cellules de l'organisme. La tomate cerise est très appréciée pour la préparation de sauces simples et pour farcir également la pizza afin de faire percevoir son incontournable douceur.



## ARTIGIA IMPORTAZIONI SARL SPECIALITA' ALIMENTARE

Sede legale ; 30 AN DER GAASS, L-9638 POMMERLOCH

P.IVA:LU 33488769 @MAIL: [info@artigia-importazioni.com](mailto:info@artigia-importazioni.com) Tel. 0032 491 75 33 54 -  
[www.artigia-importazioni.com](http://www.artigia-importazioni.com)

