pralver

Produzioni **Al**imentari **Ver**onesi

pralver

Produzioni Alimentari Veronesi

Chi è Pralver

Pralver nasce nel 2003, situata nella zona industriale di Verona, è specializzata nell'intero ciclo produttivo delle preparazioni alimentari per il settore professionale food.

Pralver racchiude un'esperienza secolare veronese nella preparazione di funghi, carciofi e verdure conservate.

Solo ingredienti di prima scelta, provenienti da un'accurata selezione operata nel territorio nazionale o nel mercato europeo di eccellenza, diventano ricette della nostra tradizione.

Who is Pralver

Pralver founded in 2003, located in the industrial site of Verona, it specializes in the entire production cycle of food preparations for the professional food sector.

Pralver enclosured a century Veronese experience in the preparation of artichoke, mushrooms and preserved vegetables.

Only first-choice ingredients, from a careful selection made in the national territory or in the European market of excellence become recipes of our tradition.

Metodologia di produzione

Pralver ha sempre puntato sulla garanzia dei propri prodotti partendo dalla valutazione dei fornitori, controlli in linea e continua ricerca sull'innovazione degli imballaggi.

Particolare attenzione è rivolta ai funghi freschi e ai carciofi dove i soci seguono direttamente la coltivazione.

Collaborando con i professionisti della cucina, abbiamo sviluppato negli anni una costante ricerca ed attenzione per le migliori ricette che attraverso la lavorazione a ridotto stress termico e l'utilizzo di packaging con materiali innovativi garantiscono integrità e salvaguardia del sapore e del profumo diminuendo l'impatto ambientale.

Production methodology

Pralver has always focused on the guarantee of its products starting from the evaluation of suppliers, on-line controls and continuous research on packaging innovation.

Special attention is directed to fresh mushrooms and artichokes where the members directly follow the cultivation.

Collaborating with kitchen professionals, we have developed over the years a constant research and attention to the best recipes that through the processing at reduced thermal stress and the use of packaging with innovative materials guarantee integrity, and protection of flavor and perfume reducing the enviromental impact.

Certificazioni

L'azienda è certificata secondo gli standard di qualità IFS food, BRC e BIO.

Certifications *The company is certified according to the IFS food, BRC and Organic Quality Standards.*

La sostenibilità

L'idea di realizzare prodotti genuini in confezioni flessibili ha offerto nuovi spunti e nuovi stimoli, per chi tutti i giorni, si trova a dover utilizzare prodotti confezionati spesso con dispendi di energia e difficoltà per lo smaltimento degli imballaggi.

Le buste flessibili permettono minori tempi di pastorizzazione e meno liquido di governo, quindi una minor emissione di CO_2 in atmosfera.

Proprio grazie a queste nuove soluzioni i prodotti Pralver diventano facili da utilizzare preservando ed esaltando il loro gusto naturale.

Sustainability

The idea of making genuine products in flexible packaging has offered new ideas and new incitement for those who every day find themeselves having to use packaged products with energy expenditure and difficulty in disposing of packaging.

The flexible bags allow shorter pasteurization times and less preserving liquid, therefore a lower CO_2 emission.

Thanks to these new solutions, pralver products become easy to use, preserving and enhancing their most natural taste.

Il nostro impegno

Siamo attenti alla salute dei nostri consumatori: i nostri prodotti sono tutti senza glutine, senza glutammato monosodico aggiunto e OGM free.

Our diligence

We pay attention to the health of our consumers: all our products are gluten-free, monosodium glutamate is not added and OGM is free.

I nostri Funghi

Our Mushrooms

Champignon tagliati trifolati in olio

Prodotto dal gusto delicato grazie alla lavorazione di funghi freschi e all'aggiunta di prezzemolo, cipolla, aglio e olio di semi di girasole. Sterilizzato in autoclave, dopo il riscaldamento in forno non rilascia acqua ed unisce il gusto dei funghi con la delicatezza della trifolatura. Destinato all'uso professionale e adatto alla farcitura di pizze e focacce, si presta bene anche per preparazioni di ricette in cucina.

Sliced Champignon mushrooms in oil

Product with a delicate flavour and characteristic fragrance notes arising from the processing of fresh mushrooms combined with parsley, onion, garlic and sunflower oil. This product does not release water even after heating in oven. Sterilized product for professional use. It can be used as a topping for pizzas and focaccias but also for the preparation of recipes in the kitchen.

Codice *Code*	Peso *Weight*	Codice *Code*	Peso *Weight*	Codice *Code*	Peso *Weight*
BS FU1	1700 g	BU FU1	1700 g	LS FU1	1900 g
8033109084901		8033109081627		8033109089623	

Champignon tagliati al naturale

Prodotto dal gusto delicato grazie alla lavorazione di funghi freschi conservati in modo naturale. Sterilizzato in autoclave, destinato all'uso professionale, adatto alla farcitura di pizze e focacce; si presta bene anche per preparazioni di ricette in cucina.

Sliced Champignon mushrooms in brine

Product with a delicate flavour and the characteristic aroma of mushrooms boiled from fresh and preserved naturally. Sterilized product for professional use. It can be used as a topping for pizzas and focaccias but also for the preparation of recipes in the kitchen.

Codice *Code*	Peso *Weight*	Codice *Code*	Peso *Weight*	Codice *Code*	Peso *Weight*
BS FU3	1700 g	BU FU3	1700 g	LS FU3	1900 g
8033109084918		8033109081542		8033109089548	

Funghi nameko trifolati in olio *(Nameko Pholiota)*

Funghi nameko selezionati ed aromatizzati in olio di semi di girasole senza retrogusti indesiderati. Il prodotto, sterilizzato, si presta all'uso professionale ed è adatto alla farcitura di pizze e focacce o per la preparazione di ricette in cucina.

Nameko mushrooms in oil

Selected Nameko mushrooms flavoured in sunflower oil without undesirable aftertastes. The product is sterilized and suitable for professional use and it can be used for the garnishing of pizzas and focaccias or for the preparation of recipes in the kitchen.

Codice *Code*	Peso *Weight*
BU FU13	700 g

8033109088534

Funghi pleurotus trifolati in olio

Funghi pleurotus selezionati ed aromatizzati in olio di semi di girasole senza retrogusti indesiderati. Il prodotto, sterilizzato in autoclave, si presta all'uso professionale ed è adatto alla farcitura di pizze e focacce o per la preparazione di ricette in cucina.

Pleurotus mushrooms in oil

Pleurotus mushrooms selected and flavoured with parsley, onion, garlic and sunflower oil, without undesirable aftertastes. The product is sterilized in an autoclave and it is suitable for the professional use. It can be used for the garnishing of pizzas and focaccias or for the preparation of recipes in the kitchen.

Codice *Code*	Peso *Weight*
BU FU18	1700 g

8033109081788

Porcini trifolati in olio dello “Chef”

Funghi porcini (Boletus Edulis) tagliati a cubi ed aromatizzati in olio di semi di girasole. Prodotto sterilizzato, si presta all’uso professionale ed è adatto alla farcitura di pizze e focacce o per la preparazione di ricette in cucina.

Porcini mushrooms in oil “Chef”

Pleurotus mushrooms selected and flavoured with parsley, onion, garlic and sunflower oil, without Diced Porcini mushrooms (Boletus Edulis) flavoured in sunflower oil.
Sterilized product, it is suitable for professional use, for the garnishing of pizzas and focaccias or for the preparation of recipes in the kitchen.

Codice *Code*	Peso *Weight*
BU FU15	700 g

8033109088695

Porcini a pezzi *(Boletus Edulis)*

Funghi porcini a cubetti (Boletus Edulis) aromatizzati in olio di semi di girasole. Prodotto sterilizzato, si presta all'uso professionale ed è adatto alla farcitura di pizze e focacce o per la preparazione di ricette in cucina.

Porcini in pieces

Diced porcini mushrooms (Boletus Edulis) flavoured in sunflower oil.
Sterilized product, it is suitable for professional use and is suitable for filling pizzas and focaccias or for preparing recipes in the kitchen.

Codice *Code*	Peso *Weight*
BU FU12	700 g

8033109088640

Misto funghi

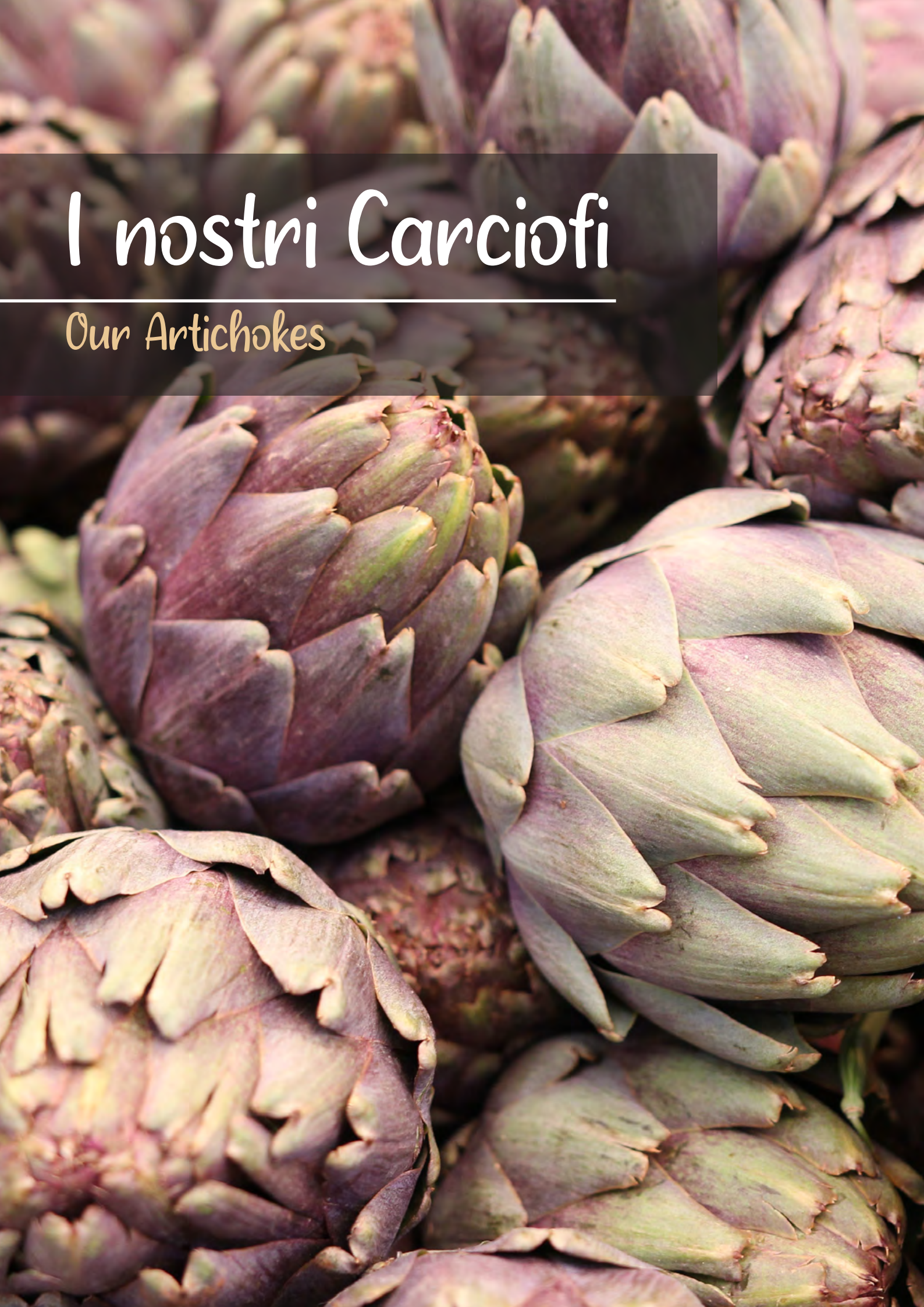
Prodotto con un mix di funghi (Boletus Edulis, Volvaria Volvacea) dal profumo intenso e dal gusto deciso.
Condito con olio di semi di girasole, prezzemolo, cipolla e aglio. Sterilizzato in autoclave, si presta ad uso professionale ed è adatto alla farcitura di pizze o come base per la preparazione di ricette in cucina.

Mixed mushrooms

Product with a mixture of mushrooms (Boletus Edulis, Volvaria Volvacea), this mix has a strong flavour and an intense aroma. Seasoned with sunflower oil, parsley, onion and garlic. Sterilized in an autoclave. For professional use, it can be used as a topping for pizzas or as a base for the preparation of recipes in the kitchen.

Codice *Code*	Peso *Weight*
BU FU9	700 g

8033109088510



I nostri Carciofi

Our Artichokes

Spicchi di carciofo trifolati in olio

Prodotto dal gusto delicato grazie alla lavorazione di carciofi selezionati senza aceto e all'aggiunta di prezzemolo, cipolla e aglio, il tutto in olio di semi di girasole. Pastorizzato in autoclave, si presta all'uso professionale. Adatto alla farcitura di pizze o focacce o per la preparazione di ricette in cucina.

Artichoke quarters in oil

Product with a delicate taste and a delicious aroma, thanks to the accurate selection of the artichokes. Without added vinegar. Flavoured with parsley, onion, garlic and preserved in sunflower oil. Pasteurized in an autoclave, it is suitable for the garnishing of pizzas and focaccias and for the preparation of recipes in the kitchen.

Codice *Code*	Peso *Weight*
BS SP1	1700 g

8033109084925

Codice *Code*	Peso *Weight*
BU SP3	1700 g

8033109081689

Codice *Code*	Peso *Weight*
LS SP1	1900 g

8033109089463

Spicchi di carciofo al naturale

Prodotto dal sapore delicato e dal buon profumo, grazie alla lavorazione di carciofi selezionati e senza l'aggiunta di aceto, conservato in maniera naturale. Pastorizzato in autoclave, si presta all'uso professionale ed è adatto alla farcitura di pizze e focacce o per la preparazione di ricette in cucina.

Artichoke quarters in brine

Product with a delicate taste and a delicious aroma, thanks to the accurate selection of the artichokes. Without added vinegar and preserved in a natural way. Pasteurized in an autoclave, it is suitable for the professional use and it can be used as a topping for pizzas and focaccias or for the preparation of recipes in the kitchen.

Codice *Code*	Peso *Weight*	Codice *Code*	Peso *Weight*	Codice *Code*	Peso *Weight*
BS SP2	1700 g	BU SP6	1700 g	LS SP2	1900 g
8033109084932		8033109081658		8033109089654	

Fettine di carciofo in olio

Prodotto dal gusto delicato grazie alla lavorazione di carciofi selezionati senza aceto e all'aggiunta di prezzemolo, cipolla e aglio, il tutto in olio di semi di girasole. Pastorizzato in autoclave, si presta all'uso professionale. Adatto alla farcitura di pizze o focacce o per la preparazione di ricette in cucina.

Artichoke slices in oil

Product with a delicate taste and a delicious aroma, thanks to the accurate selection of the artichokes. Without added vinegar. Flavoured with parsley, onion, garlic and preserved in sunflower oil. Pasteurized in an autoclave, it is suitable for the garnishing of pizzas and focaccias and for the preparation of recipes in the kitchen.

Codice *Code*	Peso *Weight*
BU SP5	1700 g

8033109081795

Fettine di carciofo al naturale

Prodotto dal sapore delicato e dal buon profumo, grazie alla lavorazione di carciofi selezionati e senza l'aggiunta di aceto, conservato in maniera naturale. Pastorizzato in autoclave, si presta all'uso professionale ed è adatto alla farcitura di pizze e focacce o per la preparazione di ricette in cucina.

Artichoke slices in brine

Product with a delicate taste and a delicious aroma, thanks to the accurate selection of the artichokes. Without added vinegar and preserved in a natural way. Pasteurized in an autoclave, it is suitable for the professional use and it can be used as a topping for pizzas and focaccias or for the preparation of recipes in the kitchen.

Codice *Code*	Peso *Weight*
BU SP9	1700 g

8033109081801

Fettine di carciofo trifolate “Chef”

Carciofi interi tagliati a fettine conditi con olio di semi di girasole, prezzemolo, aglio e cipolla. Pastorizzato in autoclave, si presta all’uso professionale.
Adatto alla farcitura di pizze, focacce o per la preparazione di ricette in cucina.

Artichoke slices in oil “chef”

Whole artichokes cut into slices with sunflower seed oil, parsley, garlic and onion.
Pasteurized in autoclave, it is suitable for professional use.
Suitable for filling pizzas, focaccia or for preparing recipes in the kitchen..

Codice *Code*	Peso *Weight*
BU SP12	1700 g

8033109084796

Il nostro Misto

Our Mix

Misto Regina

Misto appetitoso di verdure quali funghi prataioli coltivati (Agaricus Bisporus), peperoni rossi e gialli a cubi, olive verdi e nere, funghi di muschio (Volvaria Volvacea) e capperi il tutto leggermente aromatizzato in olio di semi di girasole. Pastorizzato in autoclave, si presta all'uso professionale ed è adatto alla farcitura di pizze o focacce o per la preparazione di ricette in cucina.

Regina Mix

Appetizing mixture of vegetables such as cultivated mushrooms (Agaricus Bisporus), red and yellow peppers cut into dices, green and black olives, straw mushrooms (Volvaria Volvacea) and capers, all lightly flavoured in sunflower seeds oil. Pasteurized in an autoclave. Suitable for professional use for the garnishing of pizzas and focaccias or for the preparation of recipes in the kitchen.

Codice *Code*	Peso *Weight*
BS MR1	1700 g
BU MR1	1700 g
LS MR1	1900 g

8033109084949

8033109081610

8033109089616

I nostri Pomodori

Our Tomatoes

Pomodori semi-secchi in olio

Pomodori tagliati a mezzo, parzialmente essiccati, dal colore rosso vivace, in olio di semi di girasole. Il prodotto, pastorizzato in autoclave, si presta all'uso professionale ed è adatto alla farcitura di pizze e focacce o per la preparazione di ricette in cucina.

Semi-dried tomatoes in oil

Tomatoes cut in half, partially dried, with a bright red color, preserved in sunflower oil. The product, pasteurized in an autoclave, is suitable for professional use for topping for pizzas and focaccias or to prepare recipes.

Codice *Code*	Peso *Weight*
POMO 2	1000 g

8033109084482

Pomodori secchi in olio

Pomodori tagliati a mezzo, essiccati, dal colore rosso vivace con decorazione di capperi senza eccessiva accentuazione dell'acidità derivante dall'aceto, in olio di semi di girasole. Il prodotto, pastorizzato in autoclave, si presta all'uso professionale ed è adatto alla farcitura di pizze, focacce e panini o per la preparazione di ricette in cucina.

Dried tomatoes in oil

Tomatoes cut in half, dried, with a bright red colour and seasoned with capers, in sunflower oil. The product, pasteurized in autoclave, is suitable for professional use as a topping for pizzas, focaccias and sandwiches or to prepare recipes.

Codice *Code*	Peso *Weight*
POMO 1	1300 g

8033109084499

Pomodori secchi a filetto

Pomodori tagliati a filetto, essiccati, dal colore rosso vivace senza eccessiva accentuazione dell'acidità derivante dall'aceto, in olio di semi di girasole.
Il prodotto, pastorizzato in autoclave, si presta all'uso professionale ed è adatto alla farcitura di pizze e focacce o per la preparazione di ricette in cucina.

Dried tometoes fillet

Tomatoes cut into fillet, dried, with a bright red color without excessive accentuation of the acidity deriving from the vinegar, in sunflower oil. The product, pasteurized in an autoclave, is suitable for professional use and is suitable for filling pizzas and focaccias or for preparing recipes in the kitchen.

Codice *Code*	Peso *Weight*
POMO 3	1300 g

8033109084505

Polpa fine di pomodoro

Polpa fine di pomodoro caratterizzata da un gusto fresco e dolce.
Prodotto con solo pomodoro 100% italiano, ideale per farcitura di pizze, bruschette e si presta per ricette in cucina.

Fine tomato pulp

Fine tomato pulp with a fresh and sweet taste.
Product with only 100% Italian tomato, ideal for filling pizzas, bruschetta and is suitable for recipes in the kitchen.

Codice *Code*	Peso *Weight*
LA PO1	5 Kg

8033109089463

Polpa di pomodoro extra fine

La polpa extra fine di pomodoro ha una consistenza unica sul mercato che la rende perfetta per la preparazione della pizza. Caratterizzata da un sapore particolarmente dolce e un profumo caratteristico. Un prodotto gustoso, corposo e facile da stendere e lavorare sull'impasto, che non rinuncia alla freschezza che contraddistingue la polpa di pomodoro 100% italiano. È consigliata per il condimento per pizza, ma si presta anche per la preparazione di primi piatti o sughi.

Extra fine tomato pulp

The extra fine tomato pulp has a unique texture on the market that makes it perfect for pizza preparation. Characterized by a particularly sweet taste and a characteristic scent. A tasty product, full-bodied and easy to roll out and work on the mixture, which does not give up the freshness that distinguishes the 100% Italian tomato pulp. It is recommended for pizza dressing, but it is also suitable for the preparation of pasta dishes or sauces.

Codice *Code*	Peso *Weight*
BU P01	2x5 Kg

8033109089463

I nostri Grigliati

Our Grilled

Zucchine grigliate

Zucchine grigliate su entrambe le facce e tagliate a fette con gusto appetitoso. La lavorazione viene effettuata senza aggiungere aceto e questo permette di ottenere un gusto finale ottimo. Prodotto pastorizzato adatto all'uso professionale.

Grilled courgetles

Courgettes grilled on both sides and cut into slices. Appetizing taste. The processing is carried out without adding vinegar and this guarantees a great final taste. Pasteurized product suitable for professional use.

Codice *Code*	Peso *Weight*
GRIG 2	1100 g

8033109087407

Peperoni grigliati

Peperoni grigliati, detorsolati e tagliati a pezzi dal gusto appetitoso.
La lavorazione viene effettuata senza aggiungere aceto e questo permette di ottenere un gusto finale ottimo. Prodotto pastorizzato adatto all'uso professionale.

Grilled peppers

Grilled and cored peppers cut into pieces with an appetizing taste.
The processing is carried out without adding vinegar and this guarantees a great final taste. Pasteurized product suitable for professional use.

Peperoni a cubo

Peperoni grigliati, detorsolati e tagliati a pezzi dal gusto appetitoso.
La lavorazione viene effettuata senza aggiungere aceto e questo permette di ottenere un gusto finale ottimo. Prodotto pastorizzato adatto all'uso professionale.

Cubed peppers

Grilled peppers, cored and cut into pieces with an appetizing taste.
The processing is carried out without adding vinegar and this allows to obtain an excellent final taste.
Pasteurized product suitable for professional use.

Codice *Code*	Peso *Weight*	Codice *Code*	Peso *Weight*
GRIG 3	1100 g	GRIG 5	1100 g

8033109087421

8033109087391

Melanzane grigliate

Melanzane tagliate a fette grigliate su entrambi i lati.
La lavorazione viene effettuata senza aggiungere aceto e questo permette di ottenere un gusto finale ottimo. Prodotto pastorizzato adatto all'uso professionale.

Grilled aubergines

Aubergines cut into slices and grilled on both sides.
The processing is carried out without adding vinegar and this guarantees a great final taste. Pasteurized product suitable for professional use.

Codice *Code*	Peso *Weight*
GRIG 1	1100 g

8033109087414

Tris di verdure grigliate

Tris di melanzane, zucchine e peperoni detorsolati grigliati su entrambi i lati e tagliati a pezzi. Il prodotto, pastorizzato in autoclave, si presta all'uso professionale ed è adatto alla farcitura di pizze e per preparazioni culinarie.

Trio of grilled vegetables

Trio of aubergines, courgettes and peppers, grilled on both sides and cut into pieces. The product, pasteurized in an autoclave, is suitable for professional use and is suitable for filling pizzas and for culinary preparations.

Codice *Code*	Peso *Weight*
GRIG 6	1100 g

8033109087384

Spicchi di carciofo grigliati

Spicchi di carciofo grigliati, tagliati con cura e lavorati per mantenere inalterate le qualità organolettiche del prodotto fresco. La grigliatura viene effettuata in tempi molto brevi, utilizzando tecnologie all'avanguardia, per evitare di danneggiare le fibre e la consistenza del prodotto originale. Pastorizzato in autoclave, si presta all'uso professionale. Adatto alla farcitura di pizze o focacce o per la preparazione di ricette in cucina, come antipasto o contorno.

Artichoke quarters grilled

Codice *Code*	Peso *Weight*
BU SP10	1700 g

8033109081436

Buste professionali

Castellani
specialità alimentari

Castellani è il Top Brand di Pralver, azienda specializzata nella produzione di verdure conservate per la ristorazione e per i professionisti del Food.
Da oggi i prodotti Castellani arrivano nelle vostre cucine con il nuovo e pratico formato da 1 Kg.
Nuove proposte per la farcitura di pizze e focacce, per l'aperitivo, per la preparazione di gustosi panini e stuzzichini, bruschette, tapas e tutto ciò che la vostra fantasia vi suggerisce.

Castellani is the Top Brand of Pralver, company specialized in the production of preserved vegetables for the food service and for professionals in food department.
Castellani products arrived also on your table with the new and practical 1000 gr format.
New proposals for topping pizzas and focaccias, for aperitif, for preparation of delicious sandwiches or snacks, bruschettas, tapas and everything that tickles your fancy.

NUOVO FORMATO
1kg
NEW SIZE

La qualità di sempre con un nuovo look!

The best quality of all time with a new look!

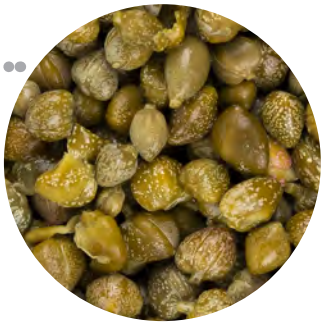
Capperi piccoli all'aceto

Small capers in vinegar

Codice
Code

BM CA2

8033109086196



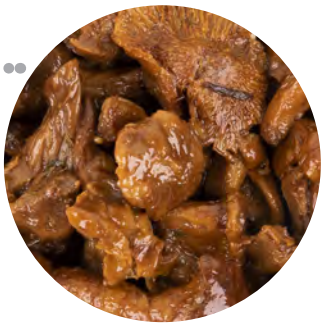
Finferli interi trifolati in olio

Finferli mushrooms in oil

Codice
Code

BM FI1

8033109086783



Misto funghi extra trifolati in olio

Extra mixed mushrooms in oil

Codice
Code

BM MF1

8033109088718

Olive nere grosse in olio

Big black olives in oil

Codice
Code

BM ON1

8033109086165

Olive nere denocciolate Leccino

Pitted black Leccino olives in oil

Codice
Code

BM ON2

8033109086172

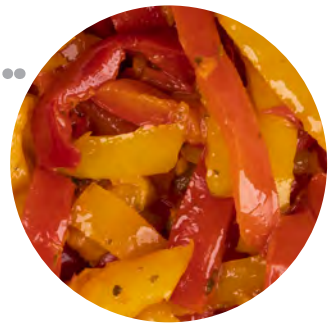
Peperoni a filetti

Sliced peppers

Codice
Code

BM PF2

8033109086424



Pesto alla genovese

Genovese pesto with basil,
garlic, pine nuts an parmisan cheese

Codice
Code

BM PG1

8033109086325

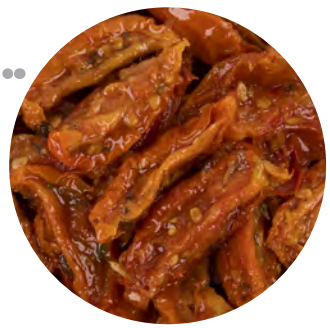
Pomodori semi secchi

Semi dried tomatoes

Codice
Code

POMO 2

8033109084482



23 Nuovi ingredienti pronti.

New ready ingredients.

Capperi piccoli al sale	*Small capers in salt*
Capperi piccoli all'aceto	*Small capers in vinegar*
Olive nere grosse in olio	*Big black olives in oil*
Olive nere denocciolate in olio	*Pitted black olives in oil*
Olive verdi grosse in olio	*Big green olives in oil*
Olive verdi denocciolate in olio	*Pitted green olives in oil*
Peperoni grigliati a cubetti in olio	*Diced grilled peppers in oil*
Spicchi di carciofo grigliati in olio	*Grilled artichoke quarters in oil*
Tris di verdure grigliate	*Grilled veggie mix*
Peperoni rossi e gialli a filetti al naturale	*Sliced red & yellow peppers in brine*
Peperoni rossi e gialli a cubetti al naturale	*Diced red & yellow peppers in brine*
Spicchi di peperoncini piccanti al naturale	*Chili peppers quarters in brine*
Pleurotus piccoli interi trifolati in olio	*Small pleurotus mushrooms in oil*
Finferli interi al naturale	*Finferli mushrooms in brine*
Champignon extra trifolati con tartufo	*Extra champignon mushrooms in oil with truffle*
Funghetti interi in olio	*Small champignon mushrooms in oil*
Funghi porcini piccoli interi in olio	*Small porcini mushrooms in oil*
Pomodori secchi in olio	*Sun dried tomatoes in oil*
Pomodori secchi a filetti in olio	*Sliced sun dried tomatoes in oil*
Misto funghi extra trifolati in olio	*Extra mixed mushrooms in oil*
Salsa nera di funghi con tartufo	*Black mushrooms sauce with truffle*
Peperonata pronta	*Ready to eat peperonata*
Pesto alla genovese	*Genovese pesto with basil, garlic, pine nuts and parmisan cheese*

I nostri Secchielli

Our Cans

2500 g	**Funghi nameko trifolati in olio** *Nameko mushrooms in oil*	Codice *Code* S3 CH1	8033109082099
5000 g	**Champignon "per pizza"** *Champignons "pizza"*	Codice *Code* S5 FB1	8033109085014
5000 g	**Champignon "gustosi"** *Champignons "tasty"*	Codice *Code* S5 FB4	8033109085106
5000 g	***Champignon "alla Pralver"*** *Champignons "Pralver"*	Codice *Code* S5 FB3	8033109085076
5000 g	**Champignon "gastronomici"** *Champignons "gourmet"*	Codice *Code* S5 FB2	8033109085007
5000 g	**Spicchi di carciofo** *Artichoke quarters*	Codice *Code* S5 SP1	8033109085021
5000 g	**Misto "Regina"** *Regina Mix*	Codice *Code* S5 MR1	8033109085083
5000 g	**Olive in salamoia nere con osso** *Black olives in brine with bone*	Codice *Code* S5 ON1	8033109085144
5000 g	**Olive Leccino** *Leccino olives*	Codice *Code* S5 ON3	8033109085069
4200 g	**Frutti di mare** *Seafood*	Codice *Code* S3 AM2	8033109082433

I nostri Box

Our Boxes

PEZZI PAZZI • PER • PIZZA

2 x 1700 g

Champignon trifolati in olio

Prodotto dal gusto delicato grazie alla lavorazione di funghi freschi e all'aggiunta di prezzemolo, cipolla, aglio, il tutto in olio di semi di girasole. Sterilizzato in autoclave, dopo il riscaldamento in forno non rilascia acqua. Destinato all'uso professionale, adatto alla farcitura di pizze e focacce; si presta bene anche per preparazioni di ricette in cucina.

Sliced champignon mushrooms in oil

Product with a delicate flavour and characteristic fragrance notes arising from the processing of fresh mushrooms combined with parsley, onion, garlic and sunflower oil. This product does not release water even after heating in oven. Sterilized product for professional use. It can be used as a topping for pizzas and focaccias but also for the preparation of recipes in the kitchen.

Codice
Code

PPPP 1

8033109084857

2 x 1700 g

Champignon tagliati al naturale

Prodotto dal gusto delicato e con un buon profumo, grazie alla lavorazione di funghi freschi conservati in modo naturale.
Sterilizzato in autoclave e adatto ad uso professionale. Ottimo per la farcitura di pizze e focacce, si presta bene anche per preparazioni di ricette in cucina.

Sliced champignon mushrooms in brine

Product with a delicate taste and a pleasant aroma, thanks to the processing of fresh mushrooms preserved in a natural way. Sterilized in an autoclave, it is suitable for professional use.
Great for topping pizza and focaccias, it is also suitable for the preparation of recipes in the kitchen.

Codice
Code

PPPP 2

8033109084864

2 x 1700 g

Spicchi di carciofo in olio

Prodotto dal gusto delicato e con un buon profumo, grazie alla lavorazione di carciofi selezionati senza aceto e con l'aggiunta di prezzemolo, cipolla e aglio, il tutto in olio di semi di girasole. Pastorizzato in autoclave, si presta all'uso professionale ed è adatto alla farcitura di pizze o focacce o per la preparazione di ricette in cucina.

Artichoke quarters in oil

Product with a delicate taste and a delicious aroma, thanks to the accurate selection of the artichokes. Without added vinegar. Flavoured with parsley, onion, garlic and preserved in sunflower oil. Pasteurized in an autoclave, it is suitable for the garnishing of pizzas and focaccias and for the preparation of recipes in the kitchen.

Codice
Code

PPPP 3

8033109084871

2 x 1700 g

Spicchi di carciofo al naturale

Prodotto dal gusto delicato e con un buon profumo, grazie alla lavorazione di carciofi selezionati senza aceto e con l'aggiunta di prezzemolo, cipolla e aglio, il tutto in olio di semi di girasole. Pastorizzato in autoclave, si presta all'uso professionale ed è adatto alla farcitura di pizze o focacce o per la preparazione di ricette in cucina.

Artichoke quarters in brine

Product with a delicate taste and a delicious aroma, thanks to the accurate selection of the artichokes. Without added vinegar. Flavoured with parsley, onion, garlic and preserved in sunflower oil. Pasteurized in an autoclave, it is suitable for the garnishing of pizzas and focaccias and for the preparation of recipes in the kitchen.

Codice
Code

PPPP 6

8033109084888

2 x 1700 g

Misto Regina

Misto appetitoso di verdure quali funghi prataioli coltivati (Agaricus Bisporus), peperoni rossi e gialli a cubi, olive verdi e nere, funghi di muschio (Volvaria Volvacea) e capperi, il tutto leggermente aromatizzato in olio di semi di girasole. Pastorizzato in autoclave, si presta all'uso professionale ed è adatto alla farcitura di pizze e focacce o per la preparazione di ricette in cucina.

Regina Mix

Appetizing mixture of vegetables such as cultivated mushrooms (Agaricus Bisporus), red and yellow peppers cut into dices, green and black olives, straw mushrooms (Volvaria Volvacea) and capers, all lightly flavoured in sunflower seeds oil. Pasteurized in an autoclave. Suitable for professional use for the garnishing of pizzas and focaccias or for the preparation of recipes in the kitchen.

Codice
Code

PPPP 5

8033109084895

2000 g

Champignon sgocciolati

Codice
Code

VA FB1

8033109089449

Prodotto dal gusto delicato e un buon profumo, grazie alla lavorazione di funghi freschi e all'aggiunta di prezzemolo, cipolla, aglio. Ha un colore giallo/nocciola e non rilascia acqua dopo il riscaldamento. Destinato all'uso professionale, si presta bene alla farcitura di pizze e focacce o come preparazione di ricette in cucina. Pronto all'uso perché già sgocciolato.

Drained champignons

Product with a delicate taste and a pleasant aroma, thanks to the processing of fresh mushrooms. No added rice starch. Flavoured with parsley, onion and garlic. It has a hazel/yellow colour and does not release water after heating. For professional use, it can be used for topping pizzas and focaccias or for the preparation of recipes in the kitchen. Ready to use because it is already drained.

Riepilogo generale

General overview

BUSTE TRASPARENTI *Transparent pouches*

BS FU1

BS FU3

BS SP1

BS SP2

BS MR1

Peso *Weight*	Confezione *Packaging*	Imballo *Pallet*	Shelf-life *Shelf-life*
1700 g Sgocciolato 80% *Drained 80%*	6 Buste/cartone *Pouches/carton*	63 Cartoni *Cartons*	24 Mesi *Months*

BUSTE ALLUMINATE *Aluminium pouches*

BU FU1

BU FU3

BU FU18

BU SP3

BU SP6

Peso *Weight*	Confezione *Packaging*	Imballo *Pallet*	Shelf-life *Shelf-life*
1700 g Sgocciolato 80% *Drained 80%*	6 o 10 Buste/cartone *Pouches/carton*	36 o 63 Cartoni *Cartons*	24 Mesi *Months*

BU SP5

BU SP12

BU SP9

BU SP10

BU MR1

Peso *Weight*	Confezione *Packaging*	Imballo *Pallet*	Shelf-life *Shelf-life*
1700 g Sgocciolato 80% *Drained 80%*	6 o 10 Buste/cartone *Pouches/carton*	36 o 63 Cartoni *Cartons*	24 Mesi *Months*

BU FU13

BU FU15

BU FU12

BU FU9

Peso *Weight*	Confezione *Packaging*	Imballo *Pallet*	Shelf-life *Shelf-life*
700 g Sgocciolato 75% *Drained 75%*	12 Buste/cartone *Pouches/carton*	63 Cartoni *Cartons*	24 Mesi *Months*

BUSTE ALLUMINATE *Aluminium pouches*

POMO 1

POMO 2

POMO 3

Peso *Weight*	**Confezione** *Packaging*	**Imballo** *Pallet*	**Shelf-life** *Shelf-life*
1300 g Sgocciolato 80% *Drained 80%*	6 Buste/cartone *Pouches/carton*	63 Cartoni *Cartons*	24 Mesi *Months*

GRIG 1

GRIG 2

GRIG 3

GRIG 6

Peso *Weight*	**Confezione** *Packaging*	**Imballo** *Pallet*	**Shelf-life** *Shelf-life*
1100 g Sgocciolato 75% *Drained 75%*	6 Buste/cartone *Pouches/carton*	63 Cartoni *Cartons*	24 Mesi *Months*

BU PO1

Peso *Weight*	**Confezione** *Packaging*	**Imballo** *Pallet*	**Shelf-life** *Shelf-life*
2 x 5 Kg	Buste/cartone *Pouches/carton* 80	Cartoni *Cartons* 24	Mesi *Months* 36

SCATOLE *Cans*

LS FU1

LS FU3

LS SP1

LS SP2

LS MR1

Peso *Weight*	**Confezione** *Packaging*	**Imballo** *Pallet*	**Shelf-life** *Shelf-life*
1900 g Sgocciolato 65% *Drained 65%*	6 Scatole/termopack *Cans/termopack*	60 Termopack/pallet *Termopacks/pallet*	24 Mesi *Months*

SCATOLE *Cans*

LA P01

Peso *Weight*	Confezione *Packaging*	Imballo *Pallet*	Shelf-life *Shelf-life*
4050 g Sgocciolato *Drained*	3 Scatole/termopack *Cans/termopack*	66 Cartoni/pallet *Cartons/pallet*	24 Mesi *Months*

SECCHIELLI *Buckets*

S5 FB1 S5 FB2 S5 FB3 S5 FB4

Peso *Weight*	Confezione *Packaging*	Imballo *Pallet*	Shelf-life *Shelf-life*
5000 g Sgocciolato 80% *Drained 80%*	20 Secchielli/piano *Buckets/layer*	5 Piani/pallet *Layers/pallet*	60 Giorni *Days*

S5 SP1 S5 MR1 S5 ON2

Peso *Weight*	Confezione *Packaging*	Imballo *Pallet*	Shelf-life *Shelf-life*
5000 g Sgocciolato 80% *Drained 80%* (S5 SP1 75%)	20 Secchielli/piano *Buckets/layer*	5 Piani/pallet *Layers/pallet*	90 Giorni *Days*

S5 ON3 S5 ON1

Peso *Weight*	Confezione *Packaging*	Imballo *Pallet*	Shelf-life *Shelf-life*
5000 g Sgocciolato 80% *Drained 80%*	20 Secchielli/piano *Buckets/layer*	5 Piani/pallet *Layers/pallet*	180 Giorni *Days*

S3 AM1

Peso *Weight*	Confezione *Packaging*	Imballo *Pallet*	Shelf-life *Shelf-life*
4200 g Sgocc. 2000 g *Drained 2000 g*	20 Secchielli/piano *Buckets/layer*	5 Piani/pallet *Layers/pallet*	180 Giorni *Days*

SECCHIELLI *Buckets*

S3 CH1

Peso *Weight*	Confezione *Packaging*	Imballo *Pallet*	Shelf-life *Shelf-life*
2500 g	20	5	90
Sgocciolato 80% *Drained 80%*	Secchielli/piano *Buckets/layer*	Piani/pallet *Layers/pallet*	Giorni *Days*

BOX 2 BUSTE *Box 2 bags*

PPPP 1

PPPP 2

PPPP 3

PPPP 5

PPPP 6

Peso *Weight*	Confezione *Packaging*	Imballo *Pallet*	Shelf-life *Shelf-life*
2x1700 g/box	4	36	24
Sgocciolato 80% *Drained 80%*	Box/cartone *Boxes/carton*	Cartoni/pallet *Cartons/pallet*	Mesi *Months*

VASCHETTA *Tray*

VA FB1

Peso *Weight*	Confezione *Packaging*	Imballo *Pallet*	Shelf-life *Shelf-life*
2000 g	3	40	60
Sgocciolato *Drained*	Vaschette/cartone *Trays/carton*	Cartoni/pallet *Cartons/pallet*	Giorni *Days*

Perché scegliere le buste?

Why choosing the pouches?

La busta:
comoda, sicura,
conveniente.

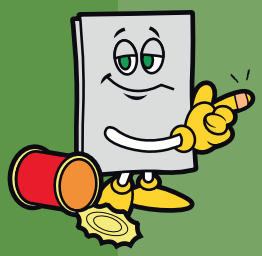
The pouch:
easy, safe, convenient.

La busta occupa meno
spazio in dispensa, in frigo
e nei rifiuti da smaltire.

The pouch occupies less space
in the pantry, in the fridge
and in the waste.

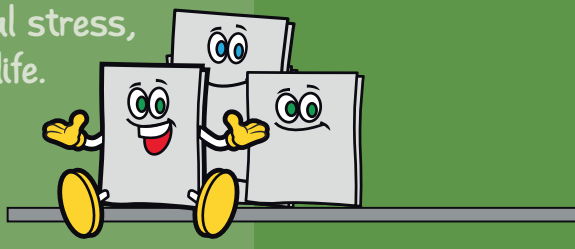
E´ comoda e sicura,
facile da aprire.

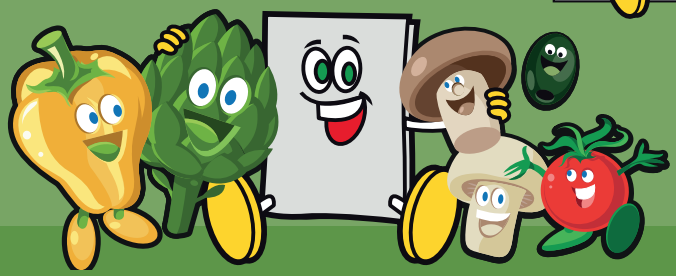
It is pratical
and safe,
easy to open.



Meno stress termico,
piú shelf-life.

Less thermal stress,
more shelf-life.





La busta protegge da vera amica la freschezza e il sapore
degli ingredienti esaltandone il gusto piú genuino.

The pouch protects like a true friend the freshness and the flavour
of the ingredients enhancing their most genuine taste.

Dal 2003 l'eccellenza
nelle produzioni alimentari
ad uso professionale.

Since 2003 the excellence
in food production
for professional use.

I nostri Marchi

Our Brands

pralver

Produzioni Alimentari Veronesi

Via T.A. Edison, 13
37135 VERONA - ITALY
tel. +39 045 506010

export@pralver.com

info@pralver.com • www.pralver.com